

La Carne

REVISTA TÉCNICA QUINCENAL

Redacción y Administración:

Avenida de Pi y Margall, 18, 2.º 28

Toda la correspondencia:

Apartado de Correos 628.—Madrid

AÑO VI

MADRID, 30 DE ABRIL DE 1933

NÚM. 8

CRONICA QUINCENAL

España, Merca- do de carnes.

Durante el verano pasado se celebró la Conferencia de Ottawa (Canadá); para la mayoría de los españoles semejante reunión pasó desapercibida, primero la población, a una distancia de muchas millas, y después el tema, en que sólo se discutían cuestiones económicas entre los diferentes países que integran los "dominios ingleses" y la metrópoli, una reunión de "británicos" y por añadidura, de carácter francamente económico; por estas razones resultaba, entre nuestras inquietudes, un hecho extraño que para nada podía influir en la vida española; ciertamente, los economistas y alguna sección financiera que publican en las últimas páginas los diarios, hablaron de esta conferencia, que no llegó a constituir tema de actualidad y de inquietud pública.

Ningún país se ha librado de los efectos consecutivos a la Conferencia de Ottawa, y aunque España representa poco en la economía mundial, también sufre algunos efectos, unos directamente, otros por rechazo; la crisis naranjera, que ahora mismo aqueja a las provincias levantinas, tienen gran culpa las dificultades arancelarias impuestas por Inglaterra a nuestros agrios y las facilidades concedidas a las naranjas cultivadas en sus dominios, que nos desalojan del mercado inglés conquistado con tanto esfuerzo y conservado con tanto cariño. Haciendo un estudio detallado de nuestro comercio de exportación habíamos de encontrar otros motivos de inquietud originados por los acuerdos tomados en esta célebre Conferencia.

Para invadir otros campos nos consideramos incompetentes, y siguiendo el consejo del clásico: "zapatero a tus zapatos", nos reclinamos en el estudio de las consecuencias derivadas en el comercio de la carne y del juego que puede dar en España.

* * *

Inglaterra era el mejor mercado para la venta de carnes muertas; la ganadería británica, famosa por su calidad, origen de mejoras en muchos países, no produce cantidad suficiente para alimentar un pueblo tan carnívoro como el inglés; insuficiente la producción nacional recurren a la importación para "suplir" esta falta comprando cantidades verdaderamente asombrosas de carne; el 80 por 100 de la carne de vacuno vendida en los mercados ingleses es de procedencia extranjera y gran parte de países extraños a la soberanía inglesa.

Los primeros acuerdos de Ottawa, los que se conden por haberse hecho públicos, tienden a dar preferencia en los mercados ingleses a los productos oriundos de las colonias y dominios, eliminando a otras procedencias mediante fórmulas muy distintas, tarifas arancelarias, contingentes cupos, etcétera, que dejan fuera de colocación comercial cantidades fabulosas de alimentos y en el caso concreto, carnes de múltiples países.

Nunca fué España país exportador de carne ni de productos cárnicos, es cierto que nuestra chacinería prepara embutidos y salazones típicos muy apreciados por los españoles emigrados, pero todavía no hemos impuesto "la moda" de estos alimentos fuera del círculo español, por otra parte, nuestra ganadería fué productora única de famosas lanas, también en tiempos lejanos la carne vacuna gallega tuvo demanda en el extranjero, pero siempre fué precario este comercio; situados en estas condiciones el cierre o limitación de los mercados británicos no altera directamente los intereses de la ganadería que normalmente contribuyen con pequeña cifra en la columna exportación; el peligro que amenaza a nuestra ganadería es indirecto, las cantidades de carne que antes se dirigía al mercado inglés ahora, sin colocación, llaman repetidas veces a nuestras fronteras pidiendo en-

trada para su venta en el mercado interior, concurrente con la carne de producción indígena.

En años pasados la importación de animales quedaba limitada a reses de especialización lechera; vacunos de raza holandesa, Schwts principalmente; nuestros bóvidos indígenas no tienen tan marcada vocación lechera y para sostener las industrias lácteas y el abasto de leche necesitábamos importar algunos ejemplares selectos hasta que los de producción nacional puedan atender satisfactoriamente las necesidades del consumo y de la industria; poco a poco nuestra ganadería pirinámica contará con abundantes ejemplares de las razas holandesas y suizas citadas, y la importación será innecesaria, salvo algún ejemplar mejorador.

* * *

La importación de carne ha sido siempre un tema de discusión periodístico más que de realidad práctica; en diferentes ocasiones, han venido reses y carnes extranjeras, y en ninguna constituyó negocio ni ha tenido continuación efectiva; también repetidas veces hemos señalado en las páginas de LA CARNE las razones de estos fracasos comerciales, y no queremos insistir sobre el mismo tema.

El fenómeno que hemos observado en estos últimos meses delata la superabundancia de reses de abasto de carnes que existe en varios países; agentes de Holanda, de Dinamarca, etc., trabajan en nuestros mercados para importar carne de cerdo, que antes seguían el rumbo a Inglaterra; por otra parte comerciantes de Polonia, Yugoslavia, continuamente nos hacen ofertas de ganado vacuno y lanar para surtir nuestros mercados, si añadimos a las gestiones reiteradas hechas por argentinos y uruguayos en favor de las carnes frigoríficas, tendremos una idea exacta de la perspectiva que se cierne sobre el mercado nacional de carnes.

La importación de carne congelada con destino a la fabricación de embutidos ha sido una prueba acertada que las autoridades de la Dirección de Ganadería vigilan con atención por doble motivo: Primero, influencia en la calidad del embutido, y segundo, influencia en el precio de la carne fresca, y no tiene motivo para cambiar de criterio. Nosotros sabemos mirar con serenidad los fenómenos económicos, no nos ciega un cerrillismo nacionalista, por eso mismo contemplamos seriamente este ensayo que servirá de guión para trazar con acierto un régimen durable de relaciones comerciales.

En estos momentos la ganadería española pasa por una situación excepcional, a su vez los ser-

vicios de la Dirección de Ganadería son de recién implantación, todo exige un tacto exquisito en estas cuestiones para lograr un buen éxito, favorable a nuestra producción pecuaria sin perjudicar nuestras buenas relaciones comerciales en el exterior.

* * *

Un hecho asaz curioso se observa en los informes y relaciones publicadas con relación al consumo de carne en España; las estadísticas oficiales de mayor garantía se limitan a señalar las cifras de consumo, criterio seguido en todos los países; de estos datos, como elementos de trabajo, se han de manejar con mucha cautela, para sacar conclusiones definitivas y no siempre los comentaristas aciertan en sus juicios.

Con estos datos oficiales se ha pretendido buscar por algunos la falta de carne en el mercado de España, cuando circulan las cifras publicadas en nuestras páginas de que en Madrid en 1932, sólo consumimos 43,49 kilos de carne, incluyendo el jamón, por habitante; se obtienen conclusiones erróneas como causa la falta de carne producida por nuestra ganadería, otros más avisados afirman que el mercado madrileño puede absorber todavía muchos miles de kilogramos hasta dar un consumo mayor por habitante parecido al tipo europeo medio.

Tengo el convencimiento que el consumo de carne refleja muy bien el mejoramiento de una población, la carne es un alimento cerebral, como la fécula lo es muscular, siempre, naturalmente, tratándose de hombres sanos; el hombre-caloría puede vivir y rendir trabajo alimentado con legumbres y tocino, ricos en glicidos y lípidos, en cambio el hombre-idea necesita carne, rica en prótidos para que trabaje su cerebro; nuestros compatriotas podrán forzar el consumo de más carne en tiempos venideros, pero conviene no perder de vista que un terrible enemigo—por ser sucedáneo admirable de la carne—es el pescado, en Madrid—centro geográfico—se consumió 32,6 kilos por habitante en el año de 1932.

Si contásemos con datos estadísticos de toda España de la exactitud de Madrid, seguramente el resultado no sería tan halagüeño, la cantidad de carne consumida por cada habitante será inferior a la cifra señalada y no tendrán una fuerte compensación por el consumo de pescado, principalmente en los pueblos del interior.

Poco consumo de carne no quiere decir falta de carne, el fenómeno social de las colas en las panaderías, por escasa cosecha de trigo, no se ha registrado nunca en las carnicerías, hay siempre abundancia de carne, el mercado cuenta con sufi-

ciente abastecimiento y por el contrario son frecuentes los clamores de ganaderos y tratantes, porque no pueden vender a tiempo las reses y han de esperar días y días en los establos de los mataderos a que les llegue el turno de matanza.

* * *

España, mercado de carne extranjera, ha de serlo con precios muy baratos, vendiendo por bajo de la cotización de la carne fresca, cuando escasee de ganado y la carne extranjera venga a "suplir" será bien acogida; en cambio si viene a "competir" tendrá ruda resistencia en la producción nacional.

INSPECCION VETERINARIA

Protección y aprovechamiento de los animales de abasto en la guerra química

La Guerra europea, con el empleo de los hasta entonces insospechados tóxicos de combate, impropiamente llamados "gases", ha sido el punto de partida de nuevos deberes y responsabilidades que han venido a acrecentar los que de continuo asume el servicio veterinario.

La misión de proteger y aprovechar los animales dedicados al consumo de las tropas movilizadas, corresponde a los servicios militares, pero las corrientes modernas parecen concordar en que en las guerras futuras, la lucha no será solamente de ejército contra ejército, sino de nación contra nación, las cuales tratarán de ocasionar los mayores perjuicios en las grandes capitales, en los principales núcleos de población industrial, en los nudos de comunicaciones, en las zonas ganaderas, y, en fin, en todo lo que pueda ser fuente de riqueza del enemigo, que contribuya al sostenimiento de las fuerzas combatientes, y entonces la protección y medidas para el aprovechamiento de los animales que pueblen estos parajes, caerán de lleno en la jurisdicción de los veterinarios civiles.

Sentado, pues, que a todos los ramos de la veterinaria interesa por igual tan importante problema cuya resolución aún no se ha conseguido de un modo perfecto, sería necesaria una organización internacional, que lo más rápidamente posible, se ocupara de transmitir los conocimientos adquiridos sobre el particular en la guerra y en los laboratorios, para que en el caso no imposible de un conflicto bélico pudiéramos los veterinarios dar un provechoso rendimiento en la misión que la sociedad nos tiene confiada.

No es necesaria mucha insistencia para hacer comprender inmediatamente la gran responsabilidad del veterinario cuando se piensa que él tiene que decidir, bajo qué circunstancias son comestibles los alimentos que proceden de animales envenenados y cómo hay que realizar su descontami-

nación en épocas que como los de guerra son de verdadera excepción, en que nada sobra y mucho menos los víveres, lo que ha de obligar necesariamente a su más completo aprovechamiento sin perjuicio para la salud.

Mientras esa organización u otros medios informativos llegan, poniendo a contribución mis ligeros conocimientos sobre la guerra de gases, indicaré que en las naciones beligerantes durante la contienda mundial, el ganado estabulado de los pueblos próximos a los campos de batalla, se procuraba alojarle en cuadras y lanzaretas alejados lo más posible de las zonas de combate, obturando bien los agujeros y hendiduras de las paredes y colocando en las puertas y ventanas, dobles cortinas humedecidas con soluciones de hipoclorito, trisulfato sódico, urotropina, etc., que neutralizaban los efectos de los tóxicos esparcidos por la atmósfera.

El ganado en libertad, se evitaba que ocupara los lugares profundos y los valles en la dirección del enemigo, así como los cruces de caminos y los puntos estratégicos, tomándose otras disposiciones sobre ventilación de albergues y prohibición de contacto con praderas, aguas, objetos, etc., contaminados, cuyo detalle no puede ser espuesto en los estrechos límites de esta nota.

Únicamente he de señalar que las medidas de protección de conjunto actualmente exigibles, para un resultado eficaz, no pueden improvisarse, y que mirando al porvenir debemos intervenir siempre que nos sea posible, desde un punto de vista técnico, para lograr que las nuevas construcciones dedicadas a mataderos, mercados, depósitos de víveres, establos, corrales, etc., reúnan condiciones de seguridad contra los gases.

Por lo que respecta a la inspección de sustancias alimenticias de origen animal, es necesaria

la redacción de reglas o líneas dirigentes sobre la matanza de animales que hayan sido envenenados, investigación y peritaje de sus carnes, grasas, etc., así como de los pescados y leche que hayan estado en contacto con estas materias venenosas.

Con la novedad de la tarea habrá que vencer muchas dificultades y para que el trabajo resulte fructífero, será necesario una especial preparación; mas por si provisionalmente pueden servir de enseñanza, vamos a dar a conocer algunas normas que en la última guerra se han indicado como las más útiles.

Uno de los venenos de mayor potencia tóxica es el líquido vexicante conocido con el nombre de *iperita*, que desde un avión puede ser arrojado en forma de riego, evaporándose después, o bien puede ser difundido por la atmósfera en forma de vapores por la explosión de un proyectil que lo contiene.

Los animales de carnicería que resulten *iperitados*, son todavía aprovechables, sobre todo si se sacrifican rápidamente. En tales casos, hay que frotar su piel con cloruro cálcico como primera precaución y el desuello debe hacerse siempre con guantes de goma, protectores contra las quemaduras del agente químico, evitando en lo posible su contacto con la carne de las reses. La protección de las manos con cloruro de cal, que es un gran neutralizante, sería inadecuada, porque la carne tomaría su olor.

La piel recién quitada debe introducirse en una solución débil neutralizadora y después ponerla a secar al sol.

Si la *iperitación* ha sido producida por vapores, y se ha encontrado la carne, órganos y vísceras libres de alteraciones, no hay ningún obstáculo en contra de su utilización por el hombre, después de un abundante lavado y largo hervido, inutilizando el agua de cocción.

Las carnes frescas y sus derivados, así como los pescados que han sufrido contacto con la *iperita* en pequeñas proporciones, o con vapores de poca concentración, si se someten a un cocimiento progresivo, renovando muchas veces el agua, después de una gran aireación puede considerarse desaparecido su peligro y por lo tanto dedicarse al consumo.

Para preservar estos víveres de nuevos gases hasta el momento de ser utilizados, a falta de marmitas especiales, se envuelven en papel aceitado o en celofán, o bien se cubren cuidadosamente con cartón alquitranado.

Si los animales o víveres estuvieran durante al-

gún tiempo fuertemente intoxicados por contacto directo de *iperita* o por vapores de gran concentración, presentando ampollas en la piel y corrosiones en las mucosas y tejidos descubiertos, casi siempre deben ser decomisados, extremando las precauciones, especialmente con los ricos en grasas, por la facilidad con que en éstas se retiene la *iperita*, haciendo que las lesiones se manifiesten con gran lentitud, pues la ingestión de carnes en estas condiciones podría ocasionar accidentes peligrosos.

Si las carnes u otros alimentos hubieran estado en contacto directo y prolongado con una proyección de gases a base de materias arsenicales, en forma sólida o líquida, deben quedar excluidos del consumo.

Los gases sofocantes a base de cloro y sus derivados, generalmente no producen efectos perjudiciales duraderos en los víveres, a causa de su gran fugacidad.

Las latas de conserva, así como los alimentos envueltos en celofán o papel aceitado, son siempre utilizables, cualquiera que sea el gas a que hayan sido expuestos, y únicamente si ya estuvieran abiertas sus envolturas se saneará su contenido por los procedimientos indicados.

La leche que haya sufrido una *iperitación* poco intensa puede aprovecharse, previa ebullición al menos de media hora en recipiente descubierto, dejándola refrescar y decantar e inutilizando la parte que ocupa el fondo de la vasija.

Todos los víveres y cadáveres de animales que se excluyan del consumo deben incinerarse o enterrarse en profundas zanjas recubiertas de cloruro de cal.

Como es lógico, para conocer la intensidad del envenenamiento, o sea la concentración e identidad de los vapores, es necesario un análisis toxicológico.

Si, como ha dicho un autor inglés, los gases han entrado en la guerra para no salir jamás, es indudable que el asunto, en tan breves líneas expuesto, merece un estudio metódico y permanente que nos conduzca a tener previstos los recursos de protección del ganado y sus productos durante una guerra, y al perfecto conocimiento necesario para, mediante una inspección inequívoca, poder defender los intereses y garantizar la salud de las personas.

FRANCISCO LOPEZ COBOS

Recomendamos a nuestros suscriptores y lectores fijan su atención en los anuncios de esta Revista; en ellos encontrarán lo que desean

FRIGORIFICOS

Consideraciones sobre el proceso de la conservación de la carne

(Conclusión.)

Efectos sobre el gusto y ternura de la carne en el proceso de refrigeración.

Quedan expuestas todas las consideraciones químicas y bacteriológicas que se observan en la carne durante el proceso de su conservación y tan importante que esto, es el proceso del aspecto y gusto de la carne bajo el punto de vista gastronómico.

Sobre este particular voy a dar un resumen del informe publicado por la "Joint Conference of Market Authorities", de Sheffield (Inglaterra), que transcribió la revista "Cold Storage", del 20 de junio de 1929.

El objeto fué una investigación hecha sobre el progreso del grado digestivo, gusto y aspecto de la carne refrigerada, tomando como comparación la misma carne fresca, antes de haberse introducido en la cámara frigorífica para su refrigeración.

En estas investigaciones no sólo han intervenido químicos para obtener resultados orientadores en complejos análisis hechos, sino también la cooperación del Departamento del Arte Doméstico del Real Colegio Inglés de Señoras que, bajo su auspicio, han hecho interesantes estudios acerca del gusto y aspecto de la carne.

El proceso utilizado fué sencillo: Condimentados diferentes trozos de carne fresca y refrigerada, fueron dados a probar a distintas personas que ignoraban el proceso a que habían sido sometidos estos trozos de carne, y una vez ingeridos juzgaban las condiciones gastronómicas de la carne, asignándole su puntuación correspondiente. El sistema de puntuación utilizado fué el siguiente: El máximo de puntuación corresponde al máximo grado de gusto, y de ternura, subdividiendo la puntuación en diferentes aspectos. Ternura, 35 puntos; sabor magro, 20; textura, 10; jugosidad, 10; calor, 10; y sabor graso, 15. La suma de las puntuaciones parciales es la puntuación obtenida con la que se caracteriza el trozo en cuestión.

La figura número 1. es una serie de curvas obtenidas en diferentes experimentos sobre trozos de carne sometida al proceso de refrigeración y cuyo detalle es el siguiente:

Número 1.—Efectos de paladar de un cuarto de vaca. Probado en caliente.

Número 2.—Efectos de paladar de un cuarto de vaca. Probado en frío.

Número 3.—Efectos de ternura de un cuarto de vaca. Probado en caliente.

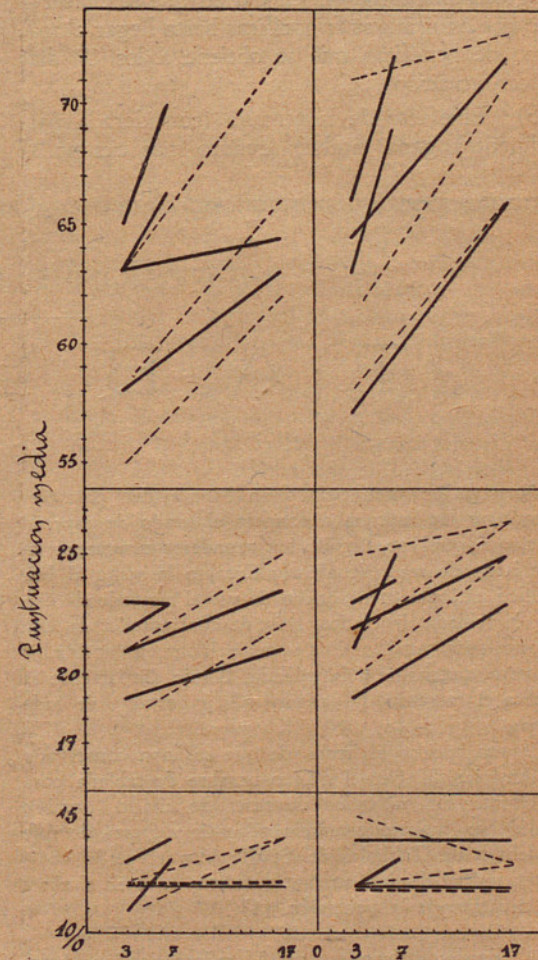


Fig. 1

Número de días de almacenaje.

Número 4.—Efectos de ternura de un cuarto de vaca. Probado en frío.

Número 5.—Efectos de sabor de un cuarto de vaca. Probado en caliente.

Número 6.—Efectos de sabor de un cuarto de vaca. Probrado en frío.

Las líneas continuas corresponden a los trozos de carne que estuvieron sometidos en una temperatura de 5° centígrados, y las líneas indicadas en puntos los sometidos a una temperatura de 0° a 1° centígrado.

Se obtienen de esta serie de curvas las siguientes consideraciones principales de la carne conservada por el proceso del frío industrial:

a) El efecto total al paladar va mejorando progresivamente de día en día en que se conserva la carne en cámaras frigoríficas hasta llegar al máximo de beneficio que se obtiene a los 17 días de conservación.

b) El efecto de la ternura (considerada parcialmente) gana también cuanto más tiempo se

conserva la carne en la cámara hasta el límite de los 17 días.

c) El progreso de los efectos del sabor también aumenta, aunque más lentamente que los otros efectos anteriores, siendo el progreso más acentuado con la baja temperatura.

Después de los 17 días se puede considerar que los efectos siguen estacionados durante breves días hasta el límite del período admisible por la refrigeración.

Estos hechos demuestran bien claramente que, hasta la fecha, no se ha encontrado proceso más conveniente y que responda a las múltiples exigencias de la higiene alimenticia y del arte gastronómico como la aplicación del frío industrial en la conservación de carnes de fácil descomposición.

FÉLIX FEIJOO

Ingeniero de la firma B. Alfageme

IMPRESIONES DEL URUGUAY

T A B L A D A

1.

Disponía de poco tiempo en Montevideo para ver ganado, y me interesaba conocer el grado de especialización a que han llegado los ganaderos uruguayos en la crianza de reses de abasto; durante la visita al Frigorífico nacional tuve ocasión de ver el mercado de cerdos, la tablada de cerdos, sitio de contratación de esta especie; para ver ganado vacuno y lanar en cantidad y de cerca, precisa ir a la tablada, donde diariamente se celebra el mercado de ganado más importante de todo el país.

Resulta curioso el hecho de que se haya conservado en América del Sur el clásico nombre de tablada para denominar los mercados de reses de abasto, nombre perdido en nuestro comercio pecuario a pesar de que la dehesa de Tablada, de Sevilla, nos recuerde constantemente el destino que antiguamente tuvo en el abasto de carnes de la población. (1).

(1) En las ordenanzas del Matadero de Sevilla del año 1601 hay un artículo, el cuarto, que dice así: "Item. Ningún marchante ni otra ninguna persona puede tener en Tablada o Tabladilla ningún género de ganado, si no fuera estando registrado en el libro del Fiel o Fieles del dicho Matadero, y asimismo no podrá vender, ni trocar, ni sacar fuera de dicha dehesa ningún ganado de lo que tuviere registrado sino fuera con expresa licencia de la justicia, so pena perder el tal ganado y más dos mil ms. de pena".

Los artículos 17, 18 y 19 del mismo texto señalan

La tablada de Montevideo es el mercado más importante de la República, tanto por la concurrencia de reses como porque fija precios que después rigen para todos los tratos hechos en cualquier localidad del país; con estos datos no resulta extraño la atención que las autoridades gubernativas otorgan a este mercado y el interés que despierta su visita y estudio a los aficionados a cuestiones pecuarias.

Situada la tablada en las proximidades de Montevideo, a siete u ocho kilómetros del centro, una mañana, muy temprano, me acompañó el doctor Acevedo en esta visita, en donde nos separamos los compañeros de servicio. Tablada está sometida a la inspección veterinaria del Estado, por las mismas razones que los mercados argentinos: por que se venden reses para el consumo local, y muchas, la mayoría, para la exportación de sus carnes.

La tablada de Montevideo es un mercado abierto; es cierto que tiene parte de construcción: corrales y pasillos en alto para su recorrido; pero sólo se utilizan para encerrar terneras; el mercado semeja mucho a una feria española, donde sólo concurren lotes de ganado vacuno y lanar; las partidas de ganado forman rodeos, vigiladas por pastores a caballo; el campo es grande y caben muchas reses. Durante mi visita estaba iniciada la crisis económica, y la concurrencia era

las obligaciones del Conocedor de la dehesa de Tablada, donde pastaban ganados destinados exclusivamente a la matanza.

escasa: no tan poco que me permitió observar el ganado uruguayo y estudiar las prácticas comerciales.

El mercado ocupa una gran extensión de terreno de más de cien hectáreas, y cuenta con todos los servicios higiénicos y administrativos de un centro de intensa actividad comercial, como son muelles de desembarco ferroviario, bañadero de ganado, básculas (balanzas dicen los criollos), edificios burocráticos, etc. Resulta interesante la perspectiva y organización de este mercado para países de clima cálido y ganado cerril. Cuando nuestras autoridades quieran hacer alguna reforma en relación con las costumbres de los mercados y ferias de ganado, piensan siempre en países nórdicos, brumosos: Alemania, Francia, etc., que imponen locales cerrados para librar de la intemperie las personas y el ganado, y sirven para alojar reses mansas, acostumbradas al establo permanente; se quiere pasar del zoco al suntuoso palacio pecuario, y se proyectan costosas obras de hierro y cristal, como están construidos la mayoría de los mercados centroeuropeos; en cambio, no miramos a los países hispanoamericanos, que con elementos españoles, con tradiciones nacionales y dentro de un clima muy semejante al nuestro han sabido organizar magníficos mercados de ganados, dignos de su ganadería y capaces para desenvolver una actividad comercial desconocida, no digo en España ni en ninguna población europea situada a la cabeza del consumo de carnes.

Sencillez, mucha sencillez, es la característica de la tablada uruguaya; cuenta, en primer término, con magníficas vías de acceso para el transporte de ganado; unas partidas llegan por tren, otras andando por "arreo". Según los datos suministrados por el doctor Villegas Suárez, los ganaderos prefieren el transporte en ferrocarril; se calcula hasta el 86 por 100 en tren, y el 14 por 100 vienen andando. Los vagones para transportar el ganado de los ferrocarriles uruguayos es igual al argentino: vagones-jaulas, descubiertos por arriba, de un piso para el ganado vacuno y de dos pisos para el ganado lanar, cerdos, etc.; son vagones abiertos por los dos costados; se cargan y descargan por un punto. El tren forma pasillo más o menos largo, según las unidades de que se compone.

Los animales llegan al mercado en las primeras horas de la madrugada; en todos los países, las operaciones de los mataderos y mercados de ganados tienen preferencia por las horas matutinas, huyendo del calor, que tanto molesta a los ganados cuando se les obliga a estar quietos y agrupados.

Terminado el desembarque, las reses pasan a los corrales, donde esperan hasta la hora de empezar el mercado; el servicio veterinario no consiente poner a la venta ninguna partida de ganado sin ser reconocido; después, los inspectores veterinarios siguen recorriendo el campo del ferial, fijos siempre en la salud de los animales, para separar o atajar cualquier peligro que pudiera comprobarse en relación con las enfermedades epizooticas.

Las ventas se hacen en campo abierto, a plena luz y completa movilidad del ganado; es costumbre de nuestros tratantes que sólo aprecian el rendimiento, por

tanto, el valor de las reses cuando están inundadas de luz, y así, es frecuente que las hostiguen para que se muevan; la carne es músculo, y el músculo, fuente de movimiento; en cambio, la grasitud es reposo, y la gordura se realza con la quietud; nuestra gran variedad de ganado permite distinguir la diferencia de trato en una feria andaluza y en un mercado gallego; en el sur, todo es movimiento; la luz y los insectos irritan constantemente las reses, y los tratantes habituados a esta movilidad hacen su estimación a distancia, sin tocar los animales, son apreciados "a ojo"; en el norte, cielo gris, todo quietud, reposo, el animal inmóvil, sujeto por su morro espera tranquilo la apreciación del tratante, que palpa, toca y compara la sensación de la vista y el tacto para formar juicio acerca del rendimiento y precio de las reses.

En la tablada de Uruguay los compradores examinan las reses, expuestas al aire libre, en pleno campo, y son apartadas a caballo para la formación de lotes; los tratos se hacen también desde lo alto del caballo; la montura es también obligatoria en el mercado uruguayo. No hay fuertes notas de tipismos; los peones criollos, al igual que en el mercado de Liniers, están arropados en su poncho y guiando al ganado con el rebenque, dando singular característica en el mercado; las ventas se hacen al oído, comprador y vendedor "se conciertan" después de breves discusiones, y cerrado el trato, pasan a las oficinas de la administración donde queda anotada la venta con todos sus detalles a efectos estadísticos y de información comercial. "Las ventas se realizan por tropa entera—rebaños—o parte de ella a un precio en milésimos de peso, moneda nacional (2) por kilo de animal en pie, de acuerdo con el peso en kilos que arrojan los animales en la balanza municipal". (Doctor Villegas Suárez). Por los días de mi visita al mercado de tablada estaba a los siguientes precios:

Bueyes	30 a 85 milésimas.
Novillos	30 a 100 »
Vacas	30 a 100 »
Terneras	30 a 115 »
Capones	65 a 92 »
Corderos	75 a 108 »

Buscando el equivalente de nuestra moneda, resulta el ganado vacuno mayor de 17 a 50 céntimos kilo, vivo, y los terneros, los máximos a 60 céntimos, y el cordero, desde 48 a 67 céntimos kilo, vivo; realmente, las quejas del estanciero son justificadas: criar un novillo que valga la carne a la canal—costumbre de nuestro mercado—de 0,35 a 1,25 pesetas como máximo resulta un negocio ruinoso; cierto que la fertilidad del pasto uruguayo permite una ganadería precoz y fácil; que la organización de las estancias suprime todo gasto superfluo. A pesar de todo, la economía pecuaria ha de resentirse con estos precios, y

(2) Durante mi estancia en Montevideo, el peso uruguayo se cotizaba oficialmente a 5,86 pesetas; cada milésima de peso equivale a 5,86 céntimos de peseta.

los estancieros se desaniman para seguir mejorando sus explotaciones pecuarias.

Durante mi visita he visto como operan en tablada, y en este mercado domina también el comisionista; la mayoría de los ganaderos remiten su ganado a estos intermediarios, que se hacen cargo de todos los servicios mediante una pequeña comisión, de uno por 100 del importe de la venta.

Resulta un fenómeno interesante la existencia y generalización de los intermediarios en el comercio de los animales, y mucho más interesante las explicaciones o justificación de su existencia; en España—y en general en Europa—el tratante o comerciante al por mayor en ganado tiene como razón de su existencia comercial el que exige una especial actividad reunir una a una las reses de diferentes propietarios pequeños para formar lotes o expediciones, que son enviados a los mercados de consumo; en estos envíos, las reses van clasificadas atendiendo a las demandas y deseos de cada mercado; el tratante europeo hace labor de recolector y constituye un verdadero regulador de los mercados de consumo; su actuación es necesaria, indispensable, porque la gran atomización de explotación ganadera; así, un ganadero que vende una, dos, tres reses, no puede concurrir al mercado de consumo porque lote tan pequeño grava mucho los gastos de transporte; por lo tanto, entrega sus animales al tratante, al comerciante que, en propiedad o comisión, los lleva a los mercados de gran venta.

El fenómeno observado en las tabladuras suramericanas de la existencia de comisionistas no puede explicarse por la razón expuesta; exige otra argumentación: los ganaderos uruguayos, como los argentinos, remiten trenes enteros de reses y también van destinados a un intermediario; se explica su existencia porque tiene una función comercial definida; la competencia conoce los secretos del comercio, sabe muy bien, sin saber por qué, las corrientes del mercado, y contribuye a formar el precio de los productos, defendiendo su valor con la autoridad del que domina el asunto.

Hay una gran diferencia entre ser productor, en este caso ganadero, y ser comerciante; son técnicos diferentes; son habilidades distintas que difícilmente se juntan en una misma persona; el ganadero y el comisionista o tratante se complementan, y entre los dos defienden el valor de los animales; por eso el intermediario, donde haya pequeños y grandes ganaderos tiene cabida y tiene función; no desaparece hasta que es sustituida su actividad por otra organización más perfecta.

Los consignatarios ponen a disposición de sus clientes un conocimiento perfecto del negocio y una actividad adecuada a la rapidez que exigen estas operaciones dentro del cumplimiento de múltiples disposiciones sanitarias, comerciales y administrativas.

Terminadas las operaciones de venta, las tropas de reses salen de tablada conducidas por caminos especiales, contruidos exprofeso para estos negocios; amplias vías unen el mercado de tablada con los frigoríficos y centros de matanza; los ganados son conducidos por "changadores" y capataces a caballo, formando típico

tropel, en las primeras horas de la mañana; la vía más concurrida es el "camino de las tropas", una amplia carretera, que une tablada con los frigoríficos y saladeros, que mide más de nueve kilómetros, con una anchura de diez metros en todo su recorrido; el camino tiene un firme especial de adoquín que permite el paso del ganado libre de peligros, resbalones, caídas, etcétera, causas que puedan traumatizar sus músculos. Este camino, contruido para la conducción a pie del ganado, se paga con un arbitrio de pasaje sobre todas las reses que transiten; el importe de este arbitrio supone 0,08 pesos por cabeza de vacuno, 0,02 pesos por cabeza de lanar. Con estos ingresos se consigue la amortización del presupuesto y los gastos de conservación.

2.

La concurrencia del ganado en tablada se calcula muy próxima a un millón de bovinos y dos millones de lanares al año, que representa sesenta millones de pesos uruguayos; según los cálculos más aproximados, pasan por tablada el 80 por 100 de los bovinos y el 70 por 100 de los ovinos destinados al consumo público y a la exportación.

Acerca del impuesto que gravita en las reses de abasto, el doctor Villegas Suárez, inteligente veterinario, y un gran enamorado de la estadística, ha reunido en un trabajo (3) la lista completa de los arbitrios, que quiero reproducir como un documento valioso, demostrativo de las múltiples fases que puede ser objeto de gravamen fiscal las reses de abasto.

IMPUESTOS Y DERECHOS

1.—BOVINOS

PARA ABASTO	PESOS
Por kilo de animal en pie.....	0,0035
Local de carneada, unidad.....	0,10
Derecho de piso.....	0,04
Inspección veterinaria. Mataderos municipales.	0,06
Inspección veterinaria. Consumo particular....	0,06
Seguro de carne. Mataderos municipales.....	0,04
Desembarque y corrales.....	0,02
Conducción por ferrocarril (Sayago a tablada).	0,05
Derechos de mercados (radio tributario).....	0,35
Impuesto Frigorífico nacional (ley 6 de septiembre de 1928), kilo.....	0,0005

En los despachos con intervención de la Administración de Abasto y oficina de Inspección y Expedición de ganado en pie, se perciben los impuestos con arreglo a los siguientes pesos: abasto bueyes 600 kilogramos, novillos 550 kilogramos, vacas 450 kilogramos y terneros 300 kilogramos..

(2) Doctor J. Villegas-Suárez. La tablada, mercado máximo de ganados del Uruguay. *Rev. de la Asociación rural del Uruguay*, abril, 1932.

PARA EXPORTACIÓN, ETC.	PESOS
Derecho de piso, unidad.....	0,04
Impuesto de balanza.....	0,02
Inspección veterinaria.....	0,06
Seguro de carnes.....	0,04
Desembarque y corrales.....	0,02
Conducción por ferrocarril (Sayago a tablada).	0,05
Ley Camino.....	0,08
Impuesto a Frigoríficos.....	0,001
Impuesto Frigorífico nacional (ley 6 de septiembre de 1928).....	0,0005
Los salidos con pase por una sola vez, unidad.	0,04
EN TRÁNSITO	
Conducción por ferrocarril, unidad.....	0,05
Desembarque y corrales.....	0,02

2.—OVINOS

PARA ABASTO	
Impuesto por cada uno.....	0,20
Derecho especial.....	0,05
Derecho de piso.....	0,02
Inspección veterinaria, unidad.....	0,04
Seguro de carne.....	0,02
Impuesto de balanza.....	0,005
Desembarque y corrales.....	0,005
Conducción por ferrocarril.....	0,01
Impuesto Frigorífico nacional (ley 6 septiembre de 1928), kilo.....	0,0005
PARA EXPORTACIÓN, ETC.	
Derecho de piso, unidad.....	0,02
Impuesto de balanza.....	0,005
Inspección veterinaria.....	0,04
Seguro de carne.....	0,02
Desembarque y corrales.....	0,0005
Conducción por ferrocarril.....	0,01
Ley Camino (exceptuados los que van al interior y al Frigorífico nacional).....	0,02
Frigoríficos, kilo.....	0,001
Impuesto Frigorífico nacional.....	0,0005
Despachados con pase por una sola vez, unidad	0,02
DE TRÁNSITO	
Conducción por ferrocarril (Sayago tablada), unidad.....	0,01
Desembarque y corrales.....	0,005

2.—PORCINOS

Los derechos e impuestos que paga son los siguientes:

Inspección veterinaria, unidad.....	0,20
Seguro de carne.....	0,10

Quando se destina a exportación, etc., se agrega:

Impuesto de frigoríficos, kilo.....	0,001
Ley Camino, unidad.....	0,02

Haciendo un cálculo de lo que paga un novillo de 500 kilos, un ovino de 50 k. y un cerdo de 100 k. por concepto de derechos e impuestos en Tablada, que es la oficina recaudadora de los gravámenes nacionales y municipales, podemos establecer este cuadro:

	Abasto	Exportación
Novillo, pesos.....	2.66	1.00
Carnero	0.37	0.17
Cerdo	0.30	0.30

Todos los ganados introducidos a tablada o salidos de ella para el interior están sujetos además al pago de Tornaguía, cuyo valor es de 0,50 pesos por tropa o lote. Cuando las guías (ley 13 de octubre de 1905) llevan un timbre de 0,20 pesos, cuando la tropa comprenda menos de 100 animales; de 0,50, cuando sean de 100 a 500, y de 1.00, pasando 500.

Los servicios de tablada responden admirablemente a todas las exigencias de un gran mercado de reses. Las autoridades han prestado atención a cuantas demandas exige el comercio moderno de ganados, y, al mismo tiempo, han buscado recursos para atender los gastos de estos servicios a expensas de los negocios desarrollados en el local.

Los arbitrios que paga la ganadería por los servicios de mercado, matanza, seguro, etc., cuando están bien estudiados, no constituyen obstáculo para su desarrollo y mejoramiento; el ganado fué siempre símbolo de riqueza; los latinos hacen derivar de *pecuaria* (ganado), *pecunia* (dinero); nuestro castellano hace sinónimo *grangería* de *ganancia*, y la granja representa explotación ganadera; la comparación llega más adelante: *ganado*, participio pasivo del verbo ganar; es adjetivo; dicese del que gana; es substantivo, conjunto de reses; todo es uno e igual. El ganado es riqueza, es dinero, es utilidad; lo es para el criador, para el particular, lo es para el procomún, para la sociedad, lo es para la Hacienda, como base de arbitrios e impuestos.

En el Uruguay es el ganado su primordial riqueza, que contribuye con importantes ingresos para la economía nacional. En el año 1932, la exportación del Uruguay se cifra en las siguientes cantidades:

PRODUCTOS	Pesos uruguayos
Ganadería	47.979.921
Agricultura	4.259.321
Minería	2.840.286
Caza y pesca.....	761.708
Otros productos.....	2.424.808
TOTAL.....	58.266.044

Estas cifras acusan que el 82,35 por 100 del total de exportación corresponde a los productos ganaderos representados por carnes, cueros, lanas, grasas, astas, etc. Dentro del epígrafe "Exportación ganadera", los diferentes productos se agrupan en este orden: carnes congeladas, enfriadas, saladas, conservadas, etc., que suman dieciocho y medio millones de pesos; siguen después lanas, que importan dieciocho y medio millones; luego los cueros, con siete y medio millones de pesos.

La ganadería contribuye en el interior con su carne a formar la base de alimentación del pueblo uruguayo y el cimiento de la industria madre. No ha de extrañar que todos los servicios relacionados con esta riqueza merezcan la máxima atención gubernativa para conseguir verdadera eficacia práctica.

C. SANZ EGAÑA

Información científica

LAS PALOMAS, por A. Soler y Mones.

Para juzgar la calidad de una carne hay que tener en cuenta su valor nutritivo, su digestividad y su apetibilidad; teniendo todo esto en cuenta, la carne de pichón es la mejor. Tiene en sí misma tales valores, que sólo reuniendo varias carnes de otras especies se tendrán juntos.

Es la carne que contiene más protoplasmas, que es la base de la vida. Contiene una gran proporción de fósforo, elemento muy necesario, sobre todo para los que trabajan intelectualmente. Es tierna, jugosa y de sabor agradable, y a pesar de su gran cantidad de grasa carece del sabor grasoso que tienen otras carnes.

Debido a su rápido crecimiento, todos los elementos que contiene se encuentran en la forma más fácil de digerir, por lo que ninguna otra puede reemplazarla en la alimentación de los enfermos, de los inválidos y de los convalecientes. Personas cuyos estómagos no toleran la carne, la de pichón la digieren y asimilan fácilmente. Los elementos nutritivos de la carne de pichón han sido ya asimilados cuando el estómago estaría todavía digiriendo otros alimentos.

Pero todo esto se refiere al verdadero pichón, que es el de cuatro semanas a punto de saltar del nido, pero sin haberlo efectuado, por lo que sus músculos son tiernos, y en esa época están todavía cebados por sus padres con la comida especial por ellos elaborada. Además, los pichones han de proceder de alguna de las razas que hace años vienen criándose y perfeccionando con el solo fin de servir de alimento, y cuyos progenitores se han alimentado con los mejores granos y vivido en un medio de gran limpieza e higiene; razas de buen tamaño y que por su configuración tienen mucha pechuga, parte la más apreciada del pichón; entre ellas se destaca en primera línea la *Carneau roja*.

El que ha comido lo que generalmente se come

entre nosotros, no conoce lo que es la carne de pichón. Aquí se comen pichones cuya carne ha desmerecido, por no ser ya alimentados por los padres, en un momento en que ellos no saben comer bien por sí solos, y que por su edad y el ejercicio que hacen tienen ya los músculos endurecidos; o bien palomas procedentes del tiro de pichón o de las que, criadas casi silvestres, son muertas a tiros, que es el único medio de poderlas coger. Bastardos de varias razas, criados deficientemente y en palomares nada limpios, cuyas carnes se impregnan de las emanaciones de los excrementos que rodea sus nidos.

Por comerse poco aquí el pichón, son poco conocidas las maneras de guisarle, y deseando remediar esto he publicado el libro *Manual del Perfecto Cocinero*, que contiene 672 fórmulas para ello.

En los Estados Unidos americanos, país en que la industria de la cría de pichones es muy importante y está mejor entendida, el Gobierno, que la atiende como a todas las demás, acaba de publicar por su departamento de Agricultura el *Boletín* núm. 182 dando reglas para la buena y económica producción de pichones, y en él hay un cuadro con el análisis de varios alimentos, que demuestra la superioridad de la carne de pichón. Lo copio a continuación:

	Agua	Proteína	Grasa	Calorías	Cenizas
Pichones	56,6	18,5	23,8	1.310	1,4
Pollos	68,4	21,9	8,9	760	1,1
Buey	54,0	16,5	16,1	955	0,9
Cerdo	41,8	13,4	24,2	1.230	0,8
Cordero	45,3	1,60	24,1	1.275	0,8
Huevos	65,5	11,9	9,3	595	0,9
Leche	87,0	3,3	4,0	315	0,7

LAS TASAS QUE PAGAN LOS ANIMALES Y LOS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL UTILIZADOS EN LA ALIMENTACIÓN DEL HOMBRE, por el Dr. vet. Savette.

Las numerosas tasas que pagan los animales y los productos animales en Francia son muy numerosas y por varios conceptos.

A) *Tasas municipales*, que pueden aplicarse o no a voluntad de los Municipios, cuya cuantía es variable a cada Municipio. Son muy diversas; las más generales son: tasa de colgadero o tasa de mercado; tasa de abrigo o de locación por recoger las reses o las carnes frescas; derechos de alquiler de locales para piensos; alquiler de roperos para el personal; de recogida de sangre, de mondonguería, de secadero o saladero de cueros; de parada de carruajes, de desinfección, de recogida de perros, de pesado, de cámaras frigoríficas, de mercado de ganados, de escaldado de cerdos, de tripería y arbitrio de consumos. Ninguna de estas tasas obliga su cobranza; son acordadas por los Municipios.

B) *Tasas legales en vigor* (antiguas), cuya cobranza es obligatoria en todos los mataderos.

1.º Tasa sanitaria o de inspección de carnes acordada en el artículo 63 de la ley de 21 de junio de 1898; en general se puede fijar aproximadamente en 0,02 francos por kilo de carne neta.

2.º Tasa de matanza o de visita de salubridad, creada por decreto de 1864; pasó a la ley municipal de 1884, artículos 133 y 134; leyes de 1905 y 1921 regulan su exacción; la ley de 8 de enero de 1921 señala estos tipos cobratorios: a), mataderos públicos, 0,05 francos por kilo de carne neta, pudiendo llegar a 0,10 cuando los gastos de matadero hayan sido cuantiosos; b), mataderos particulares, 0,03 francos por kilo; c), carnes foráneas presentadas en el matadero, 0,03 francos kilo.

3.º Tasa de visita sanitaria a la importación, creada por la ley de 5 de abril de 1887; se aplica a todos los productos de origen animal destinados al consumo (carnes frescas, congeladas, chacinadas, conservadas en botes); pagan 5 francos por 100 kilos. Los animales vivos, al pasar por la frontera, pagan por visita sanitaria lo siguiente: bóvidos adultos, 5 francos; terneros, 3 francos; lanares, cerdos, etc., 0,50 francos. Los importes de estas tasas pasan a la tesorería del Gobierno.

4.º Tasas fiscales, tasas a la producción o tasas de matanza; creada por la ley de 1925, modificada por decreto de 1930; es una tasa que grava la cuantía de los negocios; independiente del servicio que presta el Municipio en el matadero, se paga por traficar con ganado, carnes frigoríficas, ahumadas, conservadas, etcétera; se paga 0,20 francos por kilo de peso vivo (terneros, carneros); 0,125 francos peso vivo vacuno mayor; 0,25 francos peso vivo cerdo; 0,30 francos kilo carne neta importada del extranjero (ternero, carnero); 0,20 kilo carne neta vacuno, cerdo, caballo, asno, mulo.

C) Tasas nuevas. A pesar de estos gravámenes, la cámara francesa tiene un proyecto de ley en discusión que crea varias tasas nuevas sobre las carnes, y son: a) Tasa de salubridad aplicable en los mataderos industriales. b) Tasa de salubridad aplicable a los establecimientos frigoríficos y en las fábricas de conservas de carne, 0,03 francos por kilo neto. c) Tasa para la profilaxis de la tuberculosis bovina; se aplicará únicamente a los bóvidos en la cuantía de 0,02 francos por kilo neto. (*Rev Vétérinaire et Jour. de Méd. Vétérinaire*, tomo 84, p. 612. 1932.)

TRIPAS CONSERVADAS POR LA SAL O EL SECADO, por Ch. Faber.

Las tripas y los mazos de tripas no utilizados inmediatamente se preparan; por lo tanto, se han de conservar. Existen dos medios de conservación: la sal y el secado. Hecho bien conocido que la salazón es la forma más usada. Hay que tener cuidado que todo el intestino se cubra de sal; se han de salar perfectamente los tejidos de la pared intestinal. Las tripas serán depositadas, formando capas, en una canasta o en una cuba con agujeros para que corra la primera salmuera que se forma. De lo contrario, tomaría un cierto olor a podrida si quedase cubriendo las tripas. Los depósi-

tos de cemento sirven también para salar las tripas. (En España se usan con éxito las tinajas.) Cuando se utilizan depósitos de cemento conviene que tengan el suelo en pendiente y con agujero en una de las paredes para que escurra la salmuera. El mejor local para la salazón es una cueva fresca y ventilada; por eso la operación se llama "trabajo de cueva".

En la salazón se ha de emplear, a ser posible, cloruro de sodio químicamente puro.

La sal mara o de salina es mucho mejor que la sal yema, de mina. Las tripas saladas durante ocho días se cambian las puestas en la capa superior por las que estaban debajo; con este motivo se sacude un poco el exceso de sal y de nuevo se empaquetan en capas, poniendo entre capa y capa un poco de sal fina. Entonces en la superficie se pone una tapa y encima una piedra para comprimir. Las tripas en estas condiciones sufren un proceso de fermentación; conviene de tiempo en tiempo añadirle salmuera para evitar que las capas superiores se queden secas. Después de dos o tres semanas ha terminado la salazón de las tripas. Con frecuencia durante la salazón las tripas adquieren un tono rojo, que las despreja, y, por lo tanto, se recurre a la salazón en seco. Esta práctica se hace en cestas o recipientes con salida y se procede con el mismo método, sólo con la diferencia que la tripa no está envuelta en salmuera. Exige mayor cantidad de sal y en el transporte se acarrea también mayor peso; el correspondiente a la sal.

Otro método de conservación de las tripas es la desecación. En general, este método se aplica a los esófagos de vacuno, a las vejigas de la orina, a los cuajares de ternera, estómagos de cerdo. En los países húmedos, como Inglaterra, estos métodos no dan buenos resultados; se inclinan más a la salazón. (En España, por el contrario, la desecación es un método excelente.) Para secar las tripas o vejigas es preciso soplarlas y atarlas, evitando la salida de aire, y después colgarlas en un local claro y ventilado; no hace falta una acción directa de los rayos solares (en nuestro país es perjudicial; se aconseja secar a la sombra). También debe evitarse desecar las tripas en un local de temperatura elevada. En ambos casos la mercancía es muy quebradiza.

Después de secas las tripas y vejigas, se cortan los nudos y se las saca al aire, aplastando su superficie; medidos y clasificados los géneros, se forman mazos o paquetes, que se atan para venderlos. (*Fleischer-Verbands-Zeitung, Verwertung der Nebenprodukte*, 7 febrero 1933.)

EXPERIENCIAS SOBRE LA PRUEBA CARUNCULAR DE LA TUBERCULINA EN LA GALLINA, por Silvia Von Bornstendt y H. Rohrer.

La Estación de investigaciones del Instituto de Higiene animal, de Landsberg a. Warthe, organizó en 1929 una campaña de profilaxis de la tuberculosis aviar en el límite fronterizo de Posen (Prusia Oriental). La principal de las medidas prescritas fué la eliminación de todas las gallinas que reaccionaban a la prueba de

la tuberculina. Aplicando esta medida, los autores han tuberculinizado en dos años 15.000 gallinas en 157 explotaciones.

Con la base de los resultados de sus experiencias los autores creen poder admitir que en la gallina la prueba caruncular positiva a la tuberculina no puede servir de base para un juicio seguro en cuanto a la presencia de una infección tuberculosa, y que en este caso el porcentaje de errores excede a los previstos en toda investigación biológica. En la aceptación más favorable, confirma la presencia de bacilos tuberculosos en el organismo, presencia que no implica en todos los casos la persistencia de la infección, es decir, una evolución tuberculosa y un perjuicio económico. Un resultado seguro no podrá obtenerse más que por inyecciones repetidas de tuberculina; pero en este caso, se produce en el sitio de las inyecciones una hipersensibilidad local que es suficiente para determinar una reacción positiva.

Parece, desde luego, que una campaña de profilaxis contra la tuberculosis aviar, bajo la base de la prueba caruncular, no promete éxitos y no está indicada, sobre todo, en la situación actual de la ganadería. Por el contrario, la experiencia de la práctica parece indicar que la profilaxis de la tuberculosis puede ser asegurada por los métodos de cría. Las observaciones confirman el hecho conocido de que en las explotaciones modernas, en las que se tienen en cuenta las condiciones higiénicas y en las que se procede a una repoblación completa anual o bianual, la tuberculosis no constituye un peligro. En las explotaciones campesinas, que la mayor parte están muy infectadas, solamente por la aplicación de los nuevos métodos de cría se obtendrá la desaparición completa de esta enfermedad. (*Zeitschrift für Infektionskrankheiten, parasitare Krankheiten und Hygiene der Haustiere*, 10 mayo 1932.)

LAS CAUSAS DE LOS ENVENENAMIENTOS POR LAS CARNES A LA LUZ DE LAS COMUNICACIONES OFICIALES Y ESTADÍSTICAS, por R. Meyer.

El autor, que se ha especializado en la Reichsgesundheitamt (Oficina de Sanidad del Reich) acerca de los procesos de los envenenamientos por el consumo de carnes, da una reseña médica relacionada con los actuales conocimientos sobre las causas de estos envenenamientos y de los métodos profilácticos. Como consecuencia de los modernos conocimientos bacteriológicos, que establecen posibles diferencias entre el bacilo Breslau y bacilo Paratífus B, ha cambiado el concepto de las causas; antes se atribuía al paratífus; ahora su intervención se relega a términos secundarios y aparecen como causantes el bacilo Breslau y bacilo Gaertner. En 1923-1925 se atribuyen al bacilo Paratífus B 101 casos de envenenamiento de carnes, es decir, el 61,6 por 100; en la misma época el bacilo Breslau era causante del 1,8 por 100, y el bacilo Gaertner del 14 por 100 de los casos. En los años 1929 y 1930 aparece el bacilo Breslau causando el 36,3, el bacilo Gaertner el 25,8 y el bacilo Paratífus B sólo el 11,3 por 100 de todos los casos de envenenamiento por las carnes. (Y todavía

esta última cifra de la frecuencia del Paratífus B no se considera muy elevada.) Todavía hay que anotar la disminución de los envenenamientos por carne de caballo, impedidos por la severidad de la Inspección de carnes, que no deja vender carne de animales enfermos. En los años posteriores de la guerra eran mucho mayores las cifras de mortandad en los casos de epidemias de envenenamientos de la carne; así, por ejemplo, en 1923 se comprobaron 19 epidemias de estos envenenamientos, con 1.300 enfermos y 13 casos de mortalidad por consumo de carne de caballo; de las 19 epidemias, en 14 se comprobó el consumo de carne de caballo enfermo.

El autor manifiesta con unas observaciones estadísticas que la matanza de urgencia ha perdido toda su importancia en cuanto a la producción de los envenenamientos de carne, datos comprobados por el examen bacteriológico de las carnes de vacuno (en 1923 llegaron a 7.508 y en 1920 a 46.354, todos a consecuencia de matanzas de urgencia. En cambio, en 1923 se han recogido 373 casos, y en 1930 se han recogido 597 casos de envenenamiento por la carne de vacuno matado de urgencia. La no interrumpida relación de aumento en el número de envenenamientos de las carnes en estos últimos años es señal de que aumentan las infecciones post-mortales de las carnes.

Desde 1928 se comprueba un retroceso considerable principalmente en el número de atacados, con 50 o más enfermos. Antes, la mayoría de las grandes epidemias eran causadas, en primer término, por las matanzas de urgencia y por el consumo de carne de caballo; en estos últimos años corresponde este lugar al picadillo de carne. De 1923 a 1927 se han comprobado que las 16 grandes epidemias, con más de 50 enfermos, tienen como causa: nueve veces por 100, el picadillo; siete veces, la carne de reses sacrificadas de urgencia, y 3,6, la carne de caballo. Durante los años 1928-1931 disminuyen las epidemias intensas al 3,75 por 100, de las cuales el 2,2 por 100 corresponden al picadillo, 1,2 por 100 a las matanzas de urgencia y 0,25 por 100 al consumo de carne de caballo. Ante estos resultados, los médicos y veterinarios sanitarios admiten que la mayoría de los casos de envenenamiento de carne ocasionados por el consumo de carne picada deben atribuirse a una infección postmortal. La dificultad de la lucha contra los envenenamientos por el picadillo estriba precisamente en proteger el comercio de este alimento, que siempre ha sido reglamentado por disposiciones policíacas del Gobierno o de la localidad.

A pesar de admitir las correcciones en los dudosos, la relación de los envenenamientos de carne no ha disminuido de modo apreciable; por el contrario, en el año 1931, comparativamente con el año anterior, se ha comprobado un aumento; por lo tanto, podemos dar como hechos comprobados que actualmente, comparando con lo ocurrido en épocas pasadas, en que se contaban algunos casos sospechosos de envenenamiento, se dan más casos de envenenamiento por las carnes. Se incluyen también como envenenamientos por la carne los ocasionados por inyección de embutidos, pescados y aves.

Ha aumentado el número de epidemias por envenenamiento de carnes; sin embargo, de personas enfermas es mucho menor, porque las epidemias de envenenamiento atacan sólo un pequeño círculo de personas. En 1931 se han registrado 103 epidemias por envenenamientos de carnes, y en 76 casos sólo han enfermado de una a cinco personas. En los últimos casos se han comprobado detalles que todavía pasaban desconocidos especialmente en los envenenamientos por carnes, y particularmente por embutidos o carnes preparadas en las matanzas domiciliarias, donde la práctica de la inspección de carnes y las malas condiciones higiénicas de los locales juegan un importante papel.

De los envenenamientos registrados en los tres años 1929-1931, sólo 52, es decir, el 19 por 100 del conjunto de 277 casos, deben considerarse como verdaderos envenenamientos de carnes. Los demás casos, en los cuales los gérmenes de las enteritis se han encontrado sólo en la carne o sólo en los enfermos, no son considerados como verdaderos envenenamientos de la carne, en el buen sentido de envenenamientos alimenticios.

El autor termina, con razón, pidiendo la necesaria colaboración de los médicos y veterinarios para aclarar las causas y poder luchar contra los envenenamientos de la carne. (*Deutsch Méd. Woch.*, núm. 38, 1932.)

SOBRE LA PARATIFOSIS DEL CERDO, por V. Adersen.

De acuerdo con los autores, se debe procurar esclarecer si el *B. suis* y las formas bacterianas estrechamente afines pueden causar una enfermedad específica y determinar lesiones que pueden ser confundidas con las de la peste. Los cerdos jóvenes son los exclusivamente afectados bajo una forma aguda o crónica.

Después de 1926, Adersen ha tenido ocasión de estudiar un gran número de casos, a veces muy graves. La frecuencia ha aumentado en estos últimos años. Parece que la enfermedad aparece en regiones bien delimitadas, y con una sola excepción ha sido observada en los efectivos que habían recibido cerdos jóvenes comprados en el mercado.

La anamnesis enseña, en general, que alrededor de las tres semanas después de la introducción de los cerdos han sido comprobados los casos más o menos numerosos de enfermos o muertos. Por lo general los cerdos no son atacados después de la edad de los cuatro meses; los accidentes persisten durante dos semanas y desaparecen después espontáneamente.

Síntomas.—Cianosis de la piel necrosis de las orejas y de la piel del dorso, adelgazamiento, falta de apetito, fiebre (42° o más); en muchos casos diarrea, y muy frecuentemente trastornos de la respiración. La muerte ocurre después de algunos días de enfermedad.

La mortalidad se eleva al 80 ó 90 por 100 de los enfermos. Los que sobreviven curan completamente.

Autopsia.—Fuera de la cianosis cutánea, las lesiones son ordinariamente poco ostensibles. El corazón está decolorado. El intestino es el sitio de las lesiones inflamatorias de intensidad variable; en las últimas par-

tes se encuentran frecuentemente membranas crupales. La enteritis está caracterizada bien por restos inflamatorios lineales sobre la mucosa del ciego y del colon, bien por depósitos irregulares sobre la válvula ileocecal, el ciego y el colon; en otros casos las membranas se encuentran en el ciego, el colon o sobre las placas de Peyer en el íleon; a veces la mucosa del colon aparece en parte cubierta de salvado; en fin, las lesiones crupales pueden estar localizadas a los folículos del ciego y del colon bajo la forma de nódulos ovales. Las lesiones son fáciles de diferenciar de los botones de la peste, pero en su conjunto puede ser muy difícil diferenciar las dos infecciones por sus lesiones.

El autor estudia minuciosamente los caracteres del bacilo y la virulencia para el cerdo; establece la ausencia de virus pestoso en las formas descritas, y examina la relación del bacilo con los otros paratíficos. Por lo que concierne a la nomenclatura, el término paratífico debe ser preferido, reconociendo que no representa una entidad etiológica, sino un grupo de infecciones, debidas a diversos tipos o variedades de bacterias del grupo paratífico, principalmente el *Bacillus suis* típico (bacteria del hog cólera), el tipo Kunzendorf, el tipo Voldagsen, el *Bacillus typhi suis* y a veces también el tipo Breslau. Por el contrario, las infecciones por el Gärtner o por el paracoli del cerdo no deben figurar en la designación "paratíficas del cerdo".

El bacilo de la paratifosis del cerdo ¿es patógeno para el hombre? Nada lo ha demostrado hasta los actuales momentos; sin embargo, las infecciones son debidas en el hombre a tipos que no pueden ser diferenciados de los tipos patógenos específicos para el cerdo, y no se puede rechazar la hipótesis del paso de una especie a otra.

Los ensayos del tratamiento sérico no han dado resultado. Se utilizará en el tratamiento el aceite alcanforado, como tónico del corazón; los cerdos se mantendrán al aire libre tanto tiempo como sea posible.

Los portadores de gérmenes juegan un papel importante en la diseminación de la infección. Si no se puede evitar el contagio, se recurrirá a la vacunación, que si no confiere una inmunidad segura, disminuye al menos la morbilidad y mortalidad.

El desplazamiento de cerdos de países y efectivos infectados deberá prohibirse si no tiene otra finalidad que el sacrificio inmediato. Los animales sacrificados de urgencia no deben utilizarse en el consumo. (*Maanedsskrift for Dyrlaeger*, abril-junio 1930.)

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LAS TRIPAS, por Ch. Faber.

El almacenamiento de las tripas para su buena conservación exige cuidados y atenciones. Las tripas saladas deben almacenarse en las cuevas, lugares frescos. Unos letreros deben informar sobre el contenido de cada depósito, indicando clase, cantidad y edad de la mercancía. De tiempo en tiempo se abren los depósitos para ver si están recubiertos de salmuera.

Algunas veces el contenido suele sufrir putrefacciónes que conviene atender: la llamada "pinta roja" (los

alemanes le dicen *roten hund*, perro rojo); cuando aparece esta alteración, las tripas deben sumergirse en agua caliente, y en algunos casos probarlas con un cepillo; de esta forma el color y el olor vuelve de nuevo a ser normal. Terminado este ligero tratamiento, se vuelve a salar de nuevo como si fuera género fresco.

Cuando el proceso de la putrefacción adquiere intensidad o datan de mucho tiempo, se observa la presencia de pintas negro-azuladas, acompañadas del desprendimiento de un olor desagradable y molesto. Los prácticos se aseguran en este caso mediante la prueba de la cocción; si permite todavía una reparación, ponen un trozo de tripa durante un poco tiempo en agua cocida. Después se coge y deshace ligeramente, para demostrar si no tiene más aplicación que como abono o para cocimiento de grasa.

Los depósitos que infectan las tripas de "pintas rojas", antes de volverlos a llenar es necesario lavarlos con mucho cuidado y esmero, empleando una solución caliente de sosa, cepillando con energía sus paredes y después, durante mucho tiempo, enjuagar con una solución saturada de potasa. (El autor de esta nota es un práctico y da consejos prácticos; la desinfección a que alude de los depósitos que producen tripas con "pintas rojas" está justificada por ser de naturaleza microbiana; también hay que tener cuidado con la sal empleada, porque el germen es halógeno y con frecuencia utiliza este medio para su difusión.)

Las tripas culares saladas del cerdo, cuando están mucho tiempo almacenadas, toman un color amarillo y un olor mohoso. Los prácticos las llaman "rancias". Este defecto no modifica mucho la tripa.

Las tripas roscales de vacuno y de cerdo forman con frecuencia durezas, que el principio son de coloración oscura y después adquieren un tono rojo herrumbroso. Cuando presentan estas alteraciones las tripas, presentan herrumbre, son quebradizas y tienen chisperos. En un principio pueden tener remedio con adecuado tratamiento. Se lavan las tripas con una solución acuosa de vinagre y se vuelven a salar y conservar como si fuesen tripas nuevas. La causa de la formación de las manchas de herrumbre es una modificación coloidal de la substancia gelatinosa.

Las tripas y vejigas secas se han de conservar en un local claro y ventilado, colgadas de soportes de madera. Los enemigos principales son los ratones y las larvas del *dermester* (polilla del tocino). Se pueden prevenir sus ataques mediante los polvos insecticidas. Una vez atacada la tripa por estos insectos no tiene tratamiento. En el empleo de polvos insecticidas hay que tener presente que no alteren el olor y consistencia de la tripa; el alcanfor y la naftalina deben ser prohibidos, porque el lavado o remojo de la tripa no consigue hacerles perder el olor, que después lo comunica al embutido. Los mejores medios son: para los ratones, cazarlos con gatos o trampas, y para los insectos, almacenar con cuidado los géneros.

Los cuidados que exigen los estómagos de cerdo y los cuajares de ternera, una vez secos, son los generales para un género delicado: se almacenan cuidadosamente en un local, procurando que hayan sido bien

limpios y secos. (*Fleischer-Verbands-Zeitung, Verwertung der Nebenprodukte*, 21 febrero 1933.)

CLASES Y MAZOS DE TRIPAS, por Ch. Faber.

Terminada la limpieza y preparación de los intestinos para una posterior utilización se clasificarán según su naturaleza, calidad, anchura y longitud. Esta clasificación que hace el salchichero por la simple mirada, tiene una tipificación en el mercado de tripas. Tanto en el interior como en el extranjero se admite una clasificación tomando como base las dimensiones de las tripas. Así conocemos las siguientes clases:

1.º Tripa roscal de vacuno (intestino colón): Clase estrecha, diámetro menor de 45 mm. Clase debilmente medio ancha, diámetro 45-50 mm. Clase medio ancha, diámetro 50-55 mm. Clase ancha, diámetro 55-60 mm. Clase extra ancha, más de 60 mm.

2.º Tripa cordilla de vacuno (intestino delgado): Clase estrecha, diámetro menor de 35 mm. Clase debilmente medio ancha, diámetro 35-37 mm. Clase medio ancha, diámetro 38-40 mm. Clase ancha, diámetro 41-43 mm. Clase extra ancha, más de 43 mm.

3.º Tripa cordilla de cerdo (intestino delgado): Clase extra estrecha, diámetro menor de 30 mm. Clase estrecha, diámetro 30-33 mm. Clase debilmente medio ancha, diámetro 34-36 mm. Clase ancha, diámetro 37-40 milímetros. Clase ancha, diámetro más de 40 mm.

4.º Tripa cordilla de cordero (intestino delgado): Clase estrecha, diámetro menor de 16 mm. Clase mediana, corriente, diámetro, 16-18 mm. Clase corriente, diámetro 18-20 mm. Clase especial, corriente, diámetro 20-22 mm. Clase ancha, 22-25 mm. Clase especial ancha, diámetro 25-27 mm. Clase extra ancha, diámetro 27-29 mm. Clase extra ancha, diámetro más de 29 milímetros.

La clasificación de las tripas se hace después que están bien sopladadas; en las pequeñas explotaciones y en caso de necesidad, se soplan con la boca, en los talleres de importancia se utiliza un compresor, accionado por motor eléctrico, gasolina, etc. Cuando las tripas están sopladadas se pasan por el calibrador para medir su diámetro.

Después de la clasificación se hacen madejas o mazos de una longitud convenida, que varían según la clase de tripas; con las tripas roscal de vacuno se hace mazos de 10 metros, en cambio con la cordilla de vacuno se llega a 18 metros. La medida debe hacerse bien cumplida por que con la salazón la tripa se encoge. Los americanos la tripa estrecha de cerdo sin medir en los toneles, la venden al peso. Por eso se habla de libras de tripas de cerdo americano.

Los esófagos, ciegos y culares se clasifican según su longitud; se admite una relación entre la mayor longitud y el grosor del calibre. Las medidas son las siguientes:

1. Esófagos de vacuno: Pequeños, menos de 40 centímetros de largo. Corriente, de 45 a 70 centímetros. Grandes, más de 70 centímetros.

2. Ciegos de vacuno: Pequeños, menos de un metro. Corrientes, de 100 a 125 centímetros. Grandes,

de 125 a 150 centímetros. Extraordinarios, más de 150 centímetros.

3. Tripas de lanar (intestino grueso): Tamaño 1, más de un metro. Tamaño 2, menos de un metro. Tamaño 3, trozo de ciego. Tamaño 4, trozo de ciego.

También las vejigas se clasifican según su longitud en las siguientes clases:

1. Vejigas de vacuno: Grandes, más de 40 centímetros de largas. Medianas, de 30 a 40 centímetros. Pequeñas, menos de 30 centímetros.

2. Vejigas de cerdo: Extragrandes, más de 35 centímetros. Grandes, de 30 a 35 centímetros. Medianas, de 20 a 30 centímetros. Pequeñas, menos de 20 centímetros.

3. Vejigas de ternera: Grandes, más de 30 centímetros. Medianas, de 20 a 30 centímetros. Pequeñas, menos de 22 centímetros.

Las palabras *Kappen* y *Nachende* de la tripería alemana carecen de traducción en español; *Kappen* es el trozo de ciego desde la inserción del íleon hasta el fondo del saco cecal; *Nachende* es el trozo del ciego entre la inserción del íleon y su unión con el colon.—*CN. del T.*

La clasificación se aplica tanto a las tripas saladas como a las tripas secas. (*Verwertung der Nebenprodukte.*—*Fleischer Verb.-Zeit.*, 9 enero 1933.)

UTILIZACIÓN DE LA SANGRE DE LOS MATADEROS, por Raúl M. Mir.

En el cultivo de las huertas los abonos se hacen mucho más imprescindibles que en toda otra clase de explotaciones, y es por la misma razón que los gastos correspondientes al capítulo de fertilizantes adquiere evidente importancia. El horticultor que se halla en condiciones de tener emplazados sus plantíos en las inmediaciones de un matadero puede utilizar con gran provecho la sangre que rinde el sacrificio de las reses de tales establecimientos, pudiendo elegir dos métodos distintos, sirviéndose de la sangre fresca o bien aprovechando las sangres una vez desecadas.

La composición de la sangre fresca es la siguiente: Nitrógeno, 3 por 100; ácido fosfórico, 0,04 por 100; potasa, 0,06 por 100. Además contienen las sangres algunas pequeñas cantidades de cal, de magnesia, de ácido sulfúrico, cloro, óxido de hierro y otros componentes. Cuando la sangre ha perdido la mayor parte de agua, o sea cuando se halla en estado seco, sus componentes aumentan en proporciones notables, como puede juzgarse por las cifras que damos a continuación: materias orgánicas, 78,4 por 100; nitrógeno, 11,8; ácido fosfórico, 1,2; potasa, 0,70; cal, 0,80; magnesio, 0,20 por 100.

Si se emplea sangre fresca, el método recomendable de distribuirla consiste en repartirla con agua al dar los riegos; pero esta forma de aplicarla presenta el defecto de originar olores malsanos y desagradables debidos a la rapidez de su descomposición. Para evitarlo, suele utilizarse la sangre fresca, mezclándola con otros residuos y tierras, formando de este modo compuestos que son de fácil distribución. La turba, el serrín de

madera y aún ciertas tierras ligeras y finas, absorbiendo la sangre fresca, quedan convertidos en materias fertilizantes fáciles de distribuir y menos expuestas a corromperse que la sangre en su estado natural.

Pero la manera más práctica y ventajosa de aprovechar la sangre es cuando está seca; en este estado, como hemos visto, contiene el 78,4 por 100 de materias orgánicas, y por lo mismo constituye un alimento valioso para enriquecer las tierras en humus, que en las huertas es precisamente donde más conviene se hallen abundantemente provistas.

La aplicación que se hace de la sangre seca suele regirse por las cantidades siguientes: 300 ó 400 kilos por hectárea, si bien debe advertirse que para dicha dosis conviene añadir además de 500 a 600 kilos de superfosfatos minerales y 200 ó 300 kilos de cloruro de potasa, respectivamente, por las indicadas cantidades de sangre seca. (*El Cultivador Moderno*, mayo 1933, página 64.)

Noticias bibliográficas

EL COOPERATIVISMO EN AVICULTURA, por J. Rof. Coidina. Madrid, 1933.

Conferencia del cursillo de avicultura y cunicultura, celebrado en Madrid el año pasado y un folleto con 24 páginas y 5 figuras.

MEMORIA CORRESPONIENT A LA LABOR DELS SERVEIS DE SANITAT VETERINARIA PRACTICADA L'ANY 1932, per Josep Más Alemany. Barcelona, 1932.

El Director del Servicio Veterinario del Ayuntamiento de Barcelona, Sr. Más Alemany, ha reunido en esta Memoria el resultado de los servicios practicados en el año 1932, y colecta datos valiosos de la actividad profesional.

NOTICIAS

Un ciclo de conferencias.—La Escuela Superior de Veterinaria, de Madrid, ha organizado unas "Jornadas veterinarias", que se celebrarán durante el mes de Mayo próximo, con las cuales inicia un vasto programa de enseñanzas extraordinarias, gracias a la colaboración entusiasta y desinteresada de profesores veterinarios.

La relación de temas, conferenciantes y fechas es la siguiente:

Día 8 de Mayo.—A las diez de la mañana, inauguración de las "Jornadas" por D. Rafael González Alvarez, director de la Escuela de Veterinaria. Tema: "La tradición social y la labor científica de las Escuelas de Veterinaria". A las cuatro de la tarde, D. José Morros

Sardá, catedrático de la Escuela de Veterinaria, disertará sobre "Los nuevos problemas en la alimentación del ganado". A las siete de la tarde, D. Juan Rof Codina, inspector general de Fomento pecuario, desarrollará el tema "La intervención del veterinario en las Cooperativas y Seguros de ganado".

Día 9.—A las diez de la mañana, D. Juan Homedes, profesor de la Escuela de Veterinaria, dará una conferencia sobre "Herencia cuantitativa". A las cuatro de la tarde, conferencia de D. Isidoro García, del Instituto de Biología animal, acerca de "Algunas enfermedades de las gallinas de posible confusión en el diagnóstico". A las siete de la tarde, D. Cesáreo Sanz Egaña, director del Matadero de Madrid, disertará sobre "Cueros y pieles".

Día 10.—A las diez de la mañana, conferencia de D. Juan Homedes. Tema: "Hibridación". A las cuatro de la tarde, D. Justo José de Urquiza hablará sobre un tema de contabilidad administrativa en relación con los problemas de la Dirección General de Ganadería. A las siete de la tarde, D. Francisco Conrtrich, profesor de la Escuela de Veterinaria, pronunciará una conferencia sobre "Economía pecuaria".

Día 11.—A las diez y media de la mañana, D. Victoriano Colomo, catedrático de la Escuela de Veterinaria, desarrollará el tema "Nuevos conceptos en la doctrina de la inmunidad". A las cuatro de la tarde, D. Santiago Tapias, de la Estación Pecuaria Central, disertará acerca de "Origen y domesticación de las especies domésticas". A las siete de la tarde, D. José Ocariz, profesor de la Escuela de Veterinaria, dará una conferencia acerca de "Endocrinología y ganadería".

Día 12.—A las diez de la mañana, segunda conferencia de D. José Ocariz sobre "Las secreciones internas y algunos problemas ganaderos". A las siete de la tarde, conferencia de D. Cesáreo Sanz Egaña sobre "Industria de la tripería".

Las conferencias serán públicas y se verificarán en los locales de la Escuela Superior de Veterinaria de Madrid, Embajadores, 70.

* * *

Cueros y pieles.—Los contratos que se han hecho en el Matadero de Madrid durante el segundo trimestre acusan los siguientes precios:

Cueros de vacuno mayor, en verde, de clase corriente, se cotizan de 19 a 19 1/4 céntimos por kilogramo de la canal.

Los cueros de bueyes de trabajo y los grandes de toro, suizos, holandeses, portugueses y leoneses, tienen rebajo, y lo mismo los de vacas lecheras y reses argentinas, morunas y extranjeras en general. El rebajo para los primeros es de 8 pesetas por pieza, y 10 céntimos por kilogramo para los de vacas lecheras.

Los cueros con hierro en el espaldar tienen un rebajo de 5 pesetas.

Las pieles de cordero, carnero y oveja lana se cotizan de 29 1/2 céntimos a 30 1/2 céntimos por kilogramo de la canal.

Las pieles bastas, negras, gallegas, portuguesas y con roña, tienen el rebajo de una peseta por pieza, no pudiéndose hacer más de uno, según los contratos; y las rotas de todas clases, 1,50.

Las pieles de ternera en verde se cotizan: las de primera, a 1,85; de segunda, a 2,10; de tercera, a 1,75; de cuarta, a 1,40, y vaqueras, a 1,40.

Pieles de lechal: blancas, de primera, a 1,75 pesetas kilogramo; negras, de primera, a 1,50; de segunda, grandes, blancas y negras, a 0,75.

Los cueros secos, contratación libre, se cotizan: los de 9 a 16 kilogramos, de 4 a 4,50 pesetas kilogramo, y de 16 en adelante, de 3,50 a 4.

MERCADO DE CARNES **Ultimas cotizaciones**

Mercado de Madrid

GANADO VACUNO

El escaso consumo que se hace de esta clase de carnes y la gran afluencia de reses al mercado han determinado la natural depresión de las cotizaciones que actualmente son las siguientes: toros, a 3,04 pesetas; vacas, a 2,98, y cebones a 2,96 pesetas kilo canal.

GANADO LANAR

Continúa descendiendo la cotización de esta clase de reses, habiéndose formalizado contratos para las mantanzas del 3 al 16 de mayo al precio de 2,76 pesetas kilo canal.

GANADO DE CERDA

Aunque carece de interés la negociación de esta clase de reses se han hecho contrataciones de cerdos extremeños a 2,30 pesetas, y de ganado blanco, del país, de 2,80 a 2,90 pesetas.

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 2,75 pesetas el kilogramo; ternera, a 3,45; lanar, a 3,75; cabrío, a 2,50; cabrito, a 6,50; cordero, a 4; cerdos del país, de 3,55 a 3,65; ídem valencianos, de 3,45 a 3,60; ídem extremeños, de 2,80 a 2,85.

Ernesto Giménez, Huertas, 14 y 16.—Madrid.—Tlf.º 10820.

EL MATADERO PUBLICO, SU CONSTRUCCIÓN, INSTALACIÓN Y GOBIERNO

Por C. SANZ EGAÑA. - Un tomo de 528 págs., ilustrado con 173 grabados, en tela, 16 pesetas.