

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, 31 DE MAYO DE 1933

NÚM. 10

CRONICA QUINCENAL

Supresión del impuesto sobre las carnes

En la crónica publicada en el número del 28 de febrero, he pretendido mostrar la mecánica en el pago de los arbitrios y tasas que pechan las carnes, y cuya conclusión era que se abonaban con el valor de los despojos y caídos; la demostración aparecía clara y comprensible, fácil de aplicar por ser práctica corriente; lo que ya no resulta tan fácil de explicar ni de comprender es la influencia que los arbitrios determinan en el precio de la carne; lo intrincado del problema atrae mi curiosidad para buscarle una posible explicación.

Conviene insistir con verdadera machaconería sobre la existencia de dos clases de impuestos, que pagan las carnes, como son: arbitrios y tasas; el primero representa una tributación que el ciudadano paga para sostener los presupuestos municipales, al mismo título que el impuesto de alcoholes, inquilinato, etc., etc.; las tasas, en cambio, representan la factura que pasa el municipio por servicios prestados a los particulares. La desaparición o aminoración de estos dos gravámenes de tributación causaría, como es consiguiente, muy distintas consecuencias, cuyo análisis intento hacer de forma comprensible.

* * *

Suprimido el arbitrio sobre las carnes, impuesto de consumo disfrazado, inmediatamente acarrearía una baja en el precio de la carne vendida en la tabajería; es sabido que la ley autoriza el cobro de 25, 30 y 49 céntimos por kilo, según las clases de carne: vacuno mayor, cerdo y ternera; conocida la cuantía del gravamen, conviene preguntar: ¿en cuánto se rebajaría el precio de la carne suprimido totalmente el arbitrio? Bien entendido, ni el carnicero ni el productor deben beneficiarse un céntimo con esta supresión; el arbi-

trio es impuesto que paga el consumidor e íntegro debe volver a su gaveta; el arbitrio sobre las carnes representa el tipo genuino de los impuestos indirectos que paga el público a través del carnicero, abastecedor, etc.; estos industriales, al señalar el precio de la carne al por mayor, agregan al precio de costo de la mercancía el importe de los arbitrios; por las razones expuestas en el artículo anterior, el mecanismo de la formación del precio de la carne al por mayor difiere notablemente de otros productos alimenticios: como el importe de los despojos no se incluye en el contrato de compra de las reses, el precio de cotización de la carne en canal resulta en ocasiones más barato que el precio pagado al ganadero; no es extraño que esta diferencia alcance en ocasiones hasta 20 céntimos en kilogramo (10 céntimos por lo regular); a pesar de un mecanismo tan diferente en la formación del precio de la carne, la supresión del arbitrio acarrea una baja perceptible en el precio de la carne; si ahora el valor de los despojos y caídos, después de pagar todos los impuestos, permiten un beneficio de X céntimos en kilo, suprimido el arbitrio sería, por ejemplo $X + 25$, próximamente 35 céntimos en ganado vacuno mayor, y así proporcionalmente en las carnes de otras reses.

No hay que hacer presión sobre esta cifra, su cuantía depende de muchos factores, pero siempre resulta por uno u otro procedimiento que el arbitrio recarga el precio de las carnes con una cantidad bien perceptible, en Madrid, y para la carne de vacuno mayor supone hasta el 7 por 100 del valor de la carne, y eso que es la clase menos menos castigada.

Todas las haciendas municipales calculan el arbitrio de la carne como un ingreso muy saneado y de fácil recaudación; al suprimirse estos recursos, los municipios pedirían otras compensaciones para atender a las cargas del presupuesto y de-

terminaría la creación de un nuevo arbitrio o el aumento de los existentes; en una palabra, siempre sería el vecindario quien contribuiría de una u otra forma a nivelar los presupuestos. No tuvo razón Canalejas cuando defendía que la carne era alimento de lujo, ¡criterio mezquino que hace años tenían en España los hombres de gobierno en relación con lo que supone una alimentación sana y normal del hombre!

Suprimidos los consumos, el arbitrio sobre las carnes quedó subsistente porque este arbitrio es fácil de recaudar, no se molesta al contribuyente, la mayor cifra se hace en el Matadero, las carnes foráneas en muchos municipios carecen de importancia y la recaudación de carnes en el Matadero no exige servicios de vigilancia tan costosos y vejatorios como son los aplicados al aforo y cobranza de los arbitrios de otros alimentos; ahora bien, repito, el arbitrio sobre las carnes lo paga indirectamente el público, y si fuese suprimido debe beneficiar exclusivamente al público en la cuantía total del arbitrio. La aplicación práctica de este propósito es enorme, ¿cómo se consigue hacer llegar los beneficios de la rebaja del arbitrio hasta el comprador? Más concretamente: ¿cómo se distribuyen 25 céntimos a los trozos de medio, de cuarto y de menos de kilo de carne? En matemáticas puras el problema no tiene ninguna dificultad; pero, en realidad, las cosas no suceden como en el encerado.

Por otra parte, el arbitrio sobre las carnes se paga por carne en bruto, por peso de la canal; después viene el despieze y se forman lotes de carne, hueso, sebo, etc., y todo ello ha pagado arbitrio; sigamos, dentro de las piezas de carne hay varias categorías con diferencias notables de precio desde 2,80 a 7 pesetas kilo; el problema de distribuir la rebaja del impuesto de forma equitativa y para que llegue al público es operación difícil y complicada con tantas divisiones y clasificaciones como tiene el comercio de la carnicería.

* * *

Ahora, con punto y aparte, trataré de las tasas, es decir, impuestos que cobra el municipio por los servicios prestados a los industriales de carnes; cuando se afirma, con grandes guarismos, el municipio cobra tantos miles de pesetas sobre las carnes, falta en la información una parte de verdad, esta: el municipio sufraga los gastos de matanza, reparto, etc., de las reses, en una palabra, todos los jornales necesarios a transformar las reses en carne, despojos, etc.; tengo a mano la Memoria que leyó el Sr. Cordero, representante del municipio madrileño, en la Conferencia de la

Carne; los datos de esta Memoria acusan el importe de los pagos devengados por los usuarios por los servicios municipalizados en Madrid, y son: Por una res vacuno mayor, degüello, 9,50 pesetas; transporte de carnes, 5 pesetas; total, 14,50 pesetas. Por una res lanar, degüello, 0,60 pesetas; transporte, 0,35 pesetas; total, 0,95 pesetas. Y por un cerdo, degüello, 7,50 pesetas, y transporte, 2 pesetas; total, 9,50 pesetas.

Naturalmente, el municipio madrileño tiene más tasas, como son: mercado, cámaras frías, secaderos de pieles, etc.; pero son servicios voluntarios, para quienes los pidan, tasas obligatorias de matadero sólo hay dos: degüello y transporte. También figuran como tasa obligatoria los servicios de mondonguería, su importe recarga directamente el precio de los despojos; no es conveniente embrollar la contabilidad y cargar todos los gastos a la carne, dejando libre los despojos, cuando estos productos no entran para nada en la cotización de la carne.

Así los términos del problema, nos encontramos que los Ayuntamientos—la cuenta hecha para Madrid puede aplicarse en otras poblaciones—cobran a los usuarios del matadero tasas a cambio de servicios prestados, como son los locales, agua, utillaje; el industrial de carnes no tiene partida de gastos por las faenas del matadero.

¿Y cuánto recargan los Municipios el precio de la carne con las tasas de matadero? No tengo datos exactos, sólo cuento con documentación de Madrid, y el recargo por kilo de carne en canal supone las siguientes cantidades: vacuno mayor, 6,6 céntimos; lanar, 10,2; cerda, 10 céntimos.

Suponiendo un régimen ideal, que en el Ayuntamiento matritense se suprimieran los derechos del matadero (degüello y transporte), el carnicero no podía rebajar nada el precio de la carne en su tablajería; 10 céntimos por kilo resulta un término medio aceptable, y esta cantidad no llega a las fracciones pequeñas.

Hemos llevado el argumento al absurdo: a trabajar y no cobrar, quedándonos en un término lógico; cobrar por servicio prestado llegamos al argumento defendido por los usuarios—siempre el mismo—que las faenas por cuenta del Municipio son muy costosas, hechas por cuenta de los propios industriales serían más baratas; quizá el argumento resulte cierto, pero la baratura de las operaciones no acarrearía ningún beneficio al precio de la carne para el público, una rebaja de unos céntimos por res, milésimas de céntimos por kilo, no tienen traducción en la venta al detalle, quizá se lograría una economía, un beneficio industrial, pero nunca una mejora para el consumidor.

Suprimir el arbitrio de carnes acarrearía una perturbación en la vida económica de los Municipios, no es problema irresoluble para los hacendistas aunque sí difícil de encontrar una base de tributación tan generalizada como el consumo de carnes y al mismo tiempo de recaudación tan fácil y económica.

Encontrada la nueva tributación para compensar al erario municipal de la pérdida del arbitrio sobre las carnes, el público recibiría esta desagradable sorpresa: que el precio de la carne no ha sufrido ninguna rebaja, porque la cuantía del tributo es tan escasa que no puede llegar al consumidor de pequeñas porciones y en cambio el arbitrio sustitutivo, que alcanzaría a toda la población, era preciso pagarlo; en cambio, los actuales impuestos sobre las carnes se pagan insensiblemente mezclado al precio de la carne, y su recargo se ha tenido presente al señalar precio a la venta de

este alimento; en una palabra: lo paga el público en la proporción que consume, criterio que informó la creación del arbitrio, que por eso se llamaba de consumos. Los nuevos arbitrios sustitutivos, que debería también pagar el consumidor, acarrearía nuevas protestas, puesto que apenas se beneficia en la rebaja del precio de la carne y en cambio tributaba por un nuevo concepto.

* * *

Se hace muchas veces tema de discusión y arma lanzadiza la supresión del arbitrio sobre las carnes, pero tengo leído mucho acerca de todo esto y siempre como una aspiración, como una conclusión, no hay ningún informe ni trabajo serio que acuse un estudio metódico y analítico de esta cuestión; con estas crónicas he pretendido encauzar un poco el tema y presentar todo el alcance de su mecanismo, y la transcendencia de sus consecuencias.

FRIGORIFICOS

La protección de los alimentos contra la putrefacción (*)

La mayoría de los productos alimenticios tienen una duración limitada; la fragilidad depende, en la mayoría de los alimentos, de su gran contenido de agua; en la carne magra, el agua alcanza hasta el 75 por 100; en la leche, el 87 por 100; en los alimentos vegetales el porcentaje acuoso todavía es mayor. Los granos de cereales bien maduros, secos, con un contenido de agua que sólo llega al 13 por 100, son, en comparación con los otros alimentos vegetales acuosos, de duración ilimitada.

La importancia económica que representa la putrefacción de los alimentos se adquiere recordando que el higienista Hofman dice que se pierden por putrefacción el 10 por 100 de los alimentos. Para señalar esta cifra, Hofmann tendría presente lo que ocurre con la carne. En los alimentos vegetales, las pérdidas son todavía mayores; en las patatas, por ejemplo, se pudren hasta el 25 por 100. Según Kerp, el importe de los alimentos que consume el pueblo alemán se cifra en 22 millares de millones de marcos. De estas cifras nace la importancia que adquieren las pérdidas por la putrefacción de los alimentos.

Las causas de la putrefacción son muy distin-

tas. En la carne, son las bacterias de la putrefacción y el bacilo del botulismo (*bac. botulismo*), que en América del Norte también se ha encontrado en las conservas de verduras. La putrefacción de la leche fresca inicial es obra de los bacilos acidificantes; en la leche cocida, de los lab fermentos, y en la putrefacción de los alimentos vegetales, empieza por las colonias de hongos microscópicos. No conviene hacer afirmaciones rotundas, porque los hongos microscópicos pueden colonizar también en las carnes frescas, y aun en el tocino. Es sabido también que las bacterias acidificantes de la leche, que tanto influyen en la coagulación de la leche fresca, impiden o son antagonistas de los gérmenes de la putrefacción, y las amas de casa aprovechan para proteger las carnes antes de que se pudran; las carnes ácidas son más gustosas, más digestivas.

Para proteger los alimentos contra la putrefacción, se recurre a medios químicos o físicos. Los medios químicos más importantes son la sal común, y para el pescado, el vinagre. La sal común, cuando se utiliza como medio conservador, endurece mucho la carne, y para su corrección, se recurre al empleo del azúcar, y para sostener el color de la carne, se añade nitro, nítrito o sus sales en pequeñas dosis. Por la adición de nítrito se consigue rebajar a la mitad el plazo de la sa-

(*) Conferencia en la Comisión para el progreso de la industria alimenticia, en Leipzig. 12 marzo 1933.

lazón húmeda. Como consecuencia de la salazón, las carnes son algo menos digestibles, y se comprueba la pérdida de algunos principios nutritivos. La sal constituye un elemento valioso para la conservación de los grandes pescados de mar (merluza, bacalao, abadejo), que son preparados unos por la desecación solamente, como el abadejo; otros por la salazón, y después secados como el bacalao, o simplemente salados como la merluza, sardinas, etc., antes de ponerlos a la venta. Desde hace mucho tiempo, es empleado el humo por su acción conservadora de la carne y los productos cárnicos. La mayoría de los productos cárnicos son ahumados lentamente, es decir, en varios días, a 16-25°; en cambio, el pescado débilmente salado o sin sal se ahuma rápidamente a 100-140°.

Acerca del empleo de la sal común, con o sin adición de nitrógeno o nitritos, en determinadas proporciones, también del empleo del azúcar y vinagre, así como del empleo del humo a título de conservador de los alimentos, en todos estos casos intervienen las leyes sanitarias que amparan y regulan su empleo. Por otra parte, las leyes del Reich prohíben el empleo de los productos químicos a título de conservadores de carnes y preparados cárnicos; los productos prohibidos son el ácido bórico, el formaldehído, el ácido sulfuroso, salicilato, etc. Es tema todavía controvertido el empleo del ácido benzoico en la carne.

La prohibición de los citados productos químicos a la conservación de la carne no excluye la posibilidad de que puedan emplearlos en otros alimentos del hombre. El ministerio del Interior del Reich, por circular de 24 de febrero de 1928, ha expuesto claramente que para las conservas de cangrejos, caviar, para la conservación de huevos, mayonesa y margarina, se pueden utilizar pequeñas porciones de estos cuerpos químicos, previa declaración. La gran industria debe regularse por las instrucciones contenidas en las ordenanzas de las leyes sobre alimentos (*) que señala las condiciones donde se exige la declaración de los productos añadidos durante la preparación de los alimentos.

Por la adversión existente contra el empleo de medios químicos de conservación, se ha recurrido a utilizar los medios físicos: el calor y el frío.

El físico francés Papin fué el primero que aplicó las altas temperaturas para la conservación de los alimentos, depositados en recipientes despro-

vistos de aire. A este descubrimiento se debe la preparación de las conservas de carne, que conjuntamente con la carne enfriada y congelada ha permitido el comercio ultramarino de la carne y la venta de carne en todos los mercados europeos. En Alemania está prohibida la importación de carnes en lata, porque no es posible demostrar su inocuidad con certeza en la aduana, al hacer su importación. La carne conservada en latas tiene un sabor metálico cuando lleva mucho tiempo envasada. La consecuencia más importante es la pérdida del contenido en vitaminas a consecuencia del calentamiento de la carne durante su esterilización en el envase. Por otra parte, recientes hallazgos de conservas de carne entre los hielos polares demuestran la admirable conservación de esta carne. El explorador británico Parry había dejado en su viaje de 1825 una lata con carne ahumada de vacuno, provisiones que encontró en 1831 von Ross, y han sido entregadas al museo de Hull. En el año 1913 fué abierta la lata, y su contenido, después de 88 años, se ha conservado casi irreprochable y gustoso de comer. En las preparaciones defectuosas, el contenido de la lata puede sufrir la putrefacción; esta alteración puede ser demostrada por el procedimiento exterior, por el "abombamiento" de las tapas y por los "ruidos al sacudir". El sacudir la conserva envasada para percibir el ruido interior no es aplicable cuando se trata de pescado escabechado, carne con caldo o vinagre, porque normalmente producen ruido al sacudir. En las conservas de pescado hay que distinguir las semiconservas, como son el citado escabeche y las conservas completas, como las sardinas en aceite. Las conservas escabechadas tienen una conservación limitada en verano: duran de ocho a diez días; en el invierno, con el frío, pueden mantenerse hasta un mes. En conserva se guardan también las frutas y las verduras, que han adquirido una gran importancia en la industria nacional, especialmente en Braunschweig, que alcanzan una fama mundial. En sustitución de los recipientes metálicos se utilizan actualmente otros materiales. Así, la carne salada y ahumada queda exenta de microbios y es envuelta en una capa de "tela" de "glanz hell" o una pasta formada por talco y aceite de cacahuete.

Para aumentar la conservación de los alimentos por las temperaturas elevadas, se recurre a la desecación. Por este procedimiento se prepara el abadejo, congrio; también se utiliza para conservar las tripas, la de carne, frutas, sangre y verduras. Las tripas son un excelente producto comercial en la fabricación de embutidos y en las industrias del cagut y de cuerdas armónicas. La

(*) Los decretos de 22 de diciembre de 1908 y 14 de septiembre de 1920 regulan en España los productos químicos que pueden incorporarse a los alimentos. (Nota del traductor.)

carne fresca se prepara en el campo, haciéndola perder un poco de su contenido de agua (así se preparan la Bündnerfleisch, carne grisona de Suiza, Bültong de Buren, Pastarma de Bulgaria, Charque dulce y Tasajo de América del Sur (cecina de España). El tasajo constituía un importante capítulo en el comercio de exportación; antes de divulgarse tanto la carne congelada y la carne refrigerada. La sangre puede ser tratada por el método de Sgartitzer y G. A. Krause para llegar a su desecación. La desecación juega un importante papel en la preparación de leche en polvo, cuyo consumo cada día tiene mayor aceptación entre los consumidores y constituye un buen sistema para valorizar la leche demasiado rica en albúminas y lactosa que antes en Alemania se producían nueve millones de litros al año, de los cuales sólo el 20 por 100 se utilizaba en la fabricación de queso, quedando todavía siete millones de litros sin aplicación. La leche en polvo se aprovecha especialmente para alimento de los niños; también se destina a los usos domésticos, en pastelería, en la fabricación de chocolate. Un preparado con leche desnatada es el *Naermil*, a base de polvo de leche desnatada y adición de lecitina. También tiene importancia la desecación de la patata para preparar fécula de patata; los trozos de remolacha forrajera o azucarera se guardan una vez secos, y constituyen un excelente pienso; las frutas secas constituyen una importante industria de los Estados Unidos. En España, las pasas, orejones, etc., son frutas secas de fama universal. Ha sido abandonado el secado de verduras, que tanta aplicación tuvo durante la guerra. (La sopa "juliana" está compuesta de verduras secas.)

Entre los alimentos conservados por desecación se puede incluir también la leche condensada, con o sin adición de azúcar (10-12 por 100 de azúcar de caña), por evaporación en Vacuum a la temperatura de 40-50°, y queda reducida la leche a un tercio o un cuarto de su volumen.

También entre los métodos de altas temperaturas se han de incluir la preparación de los extractos de carnes, tipo Liebig, método iniciado por vez primera en 1865, en Fray Bentos (Uruguay), por un ingeniero alemán, Georg Giebert, con una empresa de capital inglés.

El método más importante para mantener la carne y otros alimentos en estado fresco es el frío. El empleo del frío como medio de conservación para la carne corresponde a la iniciativa del ingeniero francés Tellier, que en 1876, desde Rouen envió un barco con aparatos de refrigeración a Buenos Aires, que en 1877 volvió con 5.500 excelentes carneros a Rouen; desde esta

época, se ha aumentado la abundancia de carne en los muchos países, ya que la aplicación del frío permite aprovechar el ganado, que antes sólo daba cuero y lana, después extracto de carne, y ahora en carne fresca tiene más valor en el mercado mundial. En Alemania son bien conocidos los trabajos de Linde, cuyos desenvolvimientos en la industria del frío han contribuido mucho a su progreso. Desde hace más de 50 años montó la primera instalación de frío artificial en Wiesbaden en relación con el matadero público; en 1929 existían en marcha once mil máquinas frigoríficas de amoníaco, modelo Linde en 6.600 instalaciones, y de 730 mataderos públicos en 1 de julio de 1928 existentes en Alemania, cuentan con instalación frigorífica modelo Linde u otro sistema, 477 mataderos, o sea el 65,3 por 100 de los mataderos alemanes.

Nosotros aplicamos el frío en forma de refrigeración o de congelación.

La refrigeración de la carne a la temperatura próxima al punto de congelación del agua es el mejor medio de conservar la carne durante poco tiempo; con este método no pierde sabor ni varía su valor alimenticio, ni son destruidas sus riquezas en vitaminas; al contrario, en muchas ocasiones mejora la calidad de la carne, porque la influencia prolongada del ácido láctico por la protección del frío determina una autólisis, y como consecuencia, el maduramiento de la carne caracterizado por una consistencia blanda, tierna. Por la congelación se consigue una conservación casi ilimitada en algunas ocasiones, pasados varios meses en estado de congelación, se comprueban algunas alteraciones en el tejido graso (enrarecimiento y estearización de las células adiposas). Todavía en la actualidad, los cazadores de pieles en la Siberia consumen carne de mamut que vivió hace varios siglos y quedó apresado entre los hielos de Lena. El pescado de mar juega solo por la aplicación del frío un importante papel en la alimentación del país gracias a la conservación; mediante el frío, los pueblos del interior pueden comer pescado. Los peces, inmediatamente de pescados, son sometidos a la acción del frío en las cámaras frigoríficas o transportados bajo la acción del frío.

Los locales destinados a la conservación de la carne han de mantener en su interior una temperatura entre $+ - 0$ a $+ 4^{\circ}$, y en el aire un grado de humedad relativa que oscila entre 88 por 100 (a $+ - 0^{\circ}$), y 75 por 100 (a 4°). La carne se mantiene en este ambiente sin sufrir ninguna alteración durante tres semanas. La conservación puede mejorarse instalando un apar-

to productor de ozono, que se difunda por dentro del frigorífico. La carne refrigerada ha conquistado el mercado de carnes, y entre Suramérica e Inglaterra se hace un activo comercio, porque esta clase de carne se hace un 30 por 100 más cara que la carne congelada. La carne refrigerada de Ultramar es transportada a la temperatura de menos dos grados, y en la cámara fría del vapor en Londres, se controlan los depósitos a la vista. El frío constituye también un medio importante para el suministro de leche directamente desde el productor al consumidor, sin que sufra ninguna alteración. También conviene para la conservación de la manteca durante mucho tiempo (-4° a -6°); para conservar los huevos (más menos 0° a -1°); para las patatas, cuando exigen larga conservación ($+5^{\circ}$ a $+7^{\circ}$); para matener la frescura de las frutas (a más menos 0° a -1°). Las frutas bien maduras, sin defectos, a la temperatura de -3° a -12° , en un envase herméticamente cerrado, pueden mantenerse por mucho tiempo con sus caracteres de frescura y atracción. Las verduras se dejan almacenadas a la temperatura de -2° a -3° , con una humedad relativa de 75 a 85 por 100, desde el mes de abril y mayo hasta el año siguiente sin ningún riesgo.

Para enfriar la carne mediante la acción de bajas temperaturas, se acostumbra a almacenar la carne en grandes depósitos. Se distinguen dos métodos en el enfriamiento: uno mediante el aire frío (método lento), y otro enfriamiento con ayuda de salmuera fría (método rápido). El método lento es el que se emplea generalmente para enfriar las carnes de matadero. El método rápido con salmuera tiene mucha aplicación para conservar el pescado y también la carne cuando se entrega al mercado en trozos empaquetados, como ocurre en Norteamérica con el sistema de Birdseye. A causa de las alteraciones de la grasa en las carnes congeladas, se limita el tiempo de la conservación en la carne congelada de cerdo a cuatro meses, y en la carne congelada de vacuno, a nueve meses. El método de congelación rápida por el sistema Ottesen, al decir de L. Plank, constituye un método prodigioso, todavía no suficientemente conocido y difundido en la industria pesquera. Tiene, sin embargo, un amplio empleo en la congelación del pescado en aquellas especies que la entrada de agua salada en el cuerpo del pez no está impedida, se utilizan salmueras que no lleguen a la saturación. Birdque ha demostrado que en la congelación rápida se forman cristales de hielo tan pequeños que pueden destruir las células epiteliales. Una demostración clásica que confirma la integridad anatómica de los te-

jidos por el empleo de la congelación rápida la encontraremos en la experiencia hecha en Génova hace más de veinticinco años por Pictet: dos docenas se incluyeron en un bloque de hielo, y durante tres meses estuvieron almacenados a -20° , y pasado este tiempo, se descongeló el bloque lentamente para recoger los peces. Después de fundir el bloque de hielo, los peces nadaban en el agua.

En los Estados Unidos existen actualmente muchas instalaciones de congelación rápida, que trabajan y entregan a diario de doce mil a quince mil libras de carne congelada rápidamente, que lo absorbe el mercado. También se cuentan más de ochenta artículos diferentes para la alimentación humana que se entregan al comercio congelados y se guardan en armarios frigoríficos. En el VI Congreso Internacional del frío, de Buenos Aires, 1932, se han tenido numerosas pruebas de congelación rápida de carnes, pescados, leche, frutas, verduras, etc., demostrando la buena conservación de la mercancía, el coste de la operación, y después de la descongelación cuidadosa, presentaba un gusto de verdura muy grato.

También por la congelación rápida puede concederse una larga conservación a la leche; pero no es posible conseguirlo al aire libre. El problema presenta otro aspecto diferente que en la carne, alimentos que representan una masa compacta, que su interior aparece libre de gérmenes. La leche, por el contrario, representa una solución coloidal de albúmina, grasa, azúcar y sal, que hasta en la mama puede contener bacterias que conducen a la alteración de la leche, aunque la leche sea conservada por la acción del frío. Estas bacterias son persistentes al frío, psicrófilas. Sin embargo, el frío es el medio más importante para conservar en estado fresco la leche que se consume a diario, porque no altera sus caracteres ni modifica su composición. También el frío tiene gran aplicación, particularmente en la industria lechera: mantenerla y quesería. El frío se utiliza para refrigerar la leche después del ordeño; para el transporte y para su conservación hasta el momento de entregarla al consumidor. La *Kühlkette* (cadena del frío) de Planks es también un método excelente para mantener fresca la leche de consumo diario. También tiene el frío aplicación para conservar la manteca y el queso. Actualmente utilizamos el frío en la fabricación de la manteca y el queso, para darle conveniente consistencia, mejorar su calidad y ocultar algunas faltas que sacan los quesos: hinchazones, etc.

Como conclusión, las bajas temperaturas constituyen el mejor recurso de que disponemos ac-

tualmente para proteger de la putrefacción a los alimentos más valiosos. Por lo tanto, conviene que todas las instituciones relacionadas con el frío se encarguen de la debida propaganda y exposición

de estas cuestiones, tan íntimamente relacionadas con la higiene alimenticia.

PROF. DR. R. VON OSTERTAG

Director Ministerial, Stuttgart.

IMPRESIONES DEL URUGUAY

EL SEGURO OFICIAL DE CARNES

I

El doctor Seoane, en su obra ya citada, con legítimo orgullo patriótico, ha escrito estas palabras: "El Uruguay es el único país del mundo que ha logrado implantar con carácter nacional y obligatorio el seguro oficial de carnes bajo la base de un sistema sencillo y grandes resultados prácticos para la más eficaz misión de los servicios veterinarios y de los intereses económicos de los productores. Con dicho sistema de seguro, ningún industrial se resiste ni discute el decomiso —como es frecuente en países de servicios sanitarios bien organizados—, pues saben que todo lo que se le rechaza o se inutiliza, por motivos de orden sanitario, le será debidamente abonado y, en consecuencia, se presta voluntariamente a secundar la acción de los servicios veterinarios, convirtiéndose así, en lugar de enemigo de éstos, en su mejor y más espontáneo aliado." (*La Industria de las carnes en el Uruguay*, página 507).

Hace años que cuantos veterinarios rodamos por los mataderos habíamos llegado a considerar inseparables estos dos términos: inspección de carnes y seguro contra el decomiso. Todos los veterinarios que desarrollamos la actividad profesional en los mataderos de grandes o de pequeñas localidades, conocemos por triste experiencia los peligros que acechan al inspector veterinario cuando en el sagrado cumplimiento de la ley impone el decomiso de carnes, vísceras como impropias para el consumo; todos conocemos las armas que se esgrimen alevosamente en los mataderos, desde la dádiva hasta la amenaza conspiran contra el veterinario en el cumplimiento de su labor social para coartar su actividad higiénica, todos los medios son puestos en juego, sin medir su alcance ni su resultado, para impedir los dictámenes de la inspección de carnes.

Circula entre nosotros un argumento clásico, erudito, que justifica la conducta del veterinario en las naves del matadero; aludo al célebre apotegma latino, tan repetido, de *salus populi suprema lex esto*; para los hombres de ciencia, para los gobernantes, es un argumento el interés, la defensa de la salud pública que ampara la conducta del veterinario; pero el ganadero o el tratante que pierde, a causa del decomiso, unas pesetas de su negocio o la comisión de su trabajo, la razón, aun dicha en latín, no le convence mucho y procura presentar argumentos más eficaces, oponién-

dose al cumplimiento del decomiso; en esta lucha de intereses el veterinario está obligado a sostener, primero una vigilancia exquisita, difícil de mantenerse cuando son muchos con propósito de engañar, después una lucha, en ocasiones de violencia, para que se cumplan sus dictámenes siempre que acarreen pérdidas en los negocios de carnes. El veterinario que ejerce la inspección de carnes en el matadero donde no se ha instituido el seguro de decomisos sostiene a diario una verdadera batalla durante el reconocimiento *post-mortem* de las reses para trabajar con libertad de acción y cumplir con los deberes de su conciencia profesional.

El decomiso constituye una expropiación policíaca hecha en nombre del interés común, y se cumplimenta en el acto, cierto que todos los reglamentos administrativos conceden a los dueños de las reses, cuando aparecen impropias para el consumo, el derecho de nombrar peritos que dictaminen acerca de las causas y juicios que motivan el decomiso, con el fin de evitar los errores o posibles desafueros del inspector del matadero, pero esta peritación particular pocas veces salva de la quema las carnes y las vísceras señaladas como impropias para la alimentación humana; la inspección de carnes ejercida con escrúpulos acarrea siempre muchos decomisos, con las correspondientes protestas de los dueños o propietarios de las reses inutilizadas, cuando falta una institución previsoras que compense estas pérdidas.

Lógicamente la inspección de carnes, para realizar una labor social beneficiosa y útil al interés del consumidor, necesita una garantía de independencia durante toda su actuación, una libertad de juicio dentro del Código legislativo, y una seguridad absoluta de cumplirse sus dictámenes; el veterinario que actúa entre el soborno y la violencia hace oposiciones al martirologio, se podrían citar algunos compañeros que han sufrido agresiones por su conducta en el cargo de inspector de carnes, y justo es que el veterinario trabaje constantemente en el matadero para ganarse la vida, pero no exijamos que se juegue a diario la vida en el matadero.

Si la inspección de carnes ha de surtir todo su efecto debe acompañarse con el seguro contra el decomiso; el dueño de las reses admitidas a la matanza sabe que cobra su importe cualquiera que sea el dictamen científico acerca del estado de las carnes; la propiedad re-

presentada por las reses de abasto, actividad única para que fueron criadas, está garantizada, en todos los casos, contra los peligros invisibles durante la contratación comercial.

El seguro contra el decomiso es institución conocida en todos los países, ha sido tema frecuente en discusiones profesionales, en años pasados ha constituido temas de un Congreso Internacional de Veterinaria, no es una improvisación ni una defensa fugaz, constituye un tema de inquietud preocupación que en cada país, en cada matadero, ha sido resuelto con fórmulas apropiadas y posibles dentro de las condiciones de ambiente y económicas de la localidad.

Tiene razón el doctor Seoane, el Uruguay ha sido el único país que tiene organizado el seguro contra el decomiso con carácter oficial y obligatorio, esto fué escrito en 1928, a la fecha—1933—no conozco ningún otro país que haya imitado al Uruguay, ha sido el primero y el único.

Son muchos los países que tienen organizaciones de seguro contra el decomiso y de las varias fórmulas que acepta esta institución ha tenido mayor preferencia el seguro municipal, localizado a un matadero sin relación con el resto del país. Mi opinión personal me ha llevado por este mismo criterio y en España la primera institución del seguro contra el decomiso ha funcionado en Madrid con carácter municipal, apoyan semejante opinión la gran diversidad de ganado, la variedad de tipos, explotación, etc., que sufren las reses de abasto en nuestro país, las instituciones localistas son las únicas que pueden prosperar.

Estudiando la industria ganadera del Uruguay resulta una gran uniformidad de métodos, una producción de tipos muy semejantes, la ganadería vacuna uruguaya se orienta en su gran mayoría de casos a la producción de reses para la carnicería, producir animales de abasto, elegidos y seleccionados exclusivamente con vocación de engordar hasta que lleguen a los tipos que desean los frigoríficos de exportación; hay uniformidad en los métodos de crianza, igualdad en los regímenes de explotación y semejanza en las reses producidas, por otra parte la riqueza ganadera representa una base cierta en la economía del país y toda la intervención oficial en la industria de las carnes depende de organismos del Estado, incluso la capital de la República se abastece con carnes del frigorífico nacional, tal organización exigía intervención del Estado dejando los municipios libres de esta obligación y quedando adherida a la función general que realiza la Dirección de la Policía Sanitaria de los animales en el Ministerio de Industrias.

2

El seguro contra el decomiso fué creado en el Uruguay con carácter oficial en toda la República, al promulgarse la Ley de Policía Sanitaria de los Animales en abril de 1910, para las reses vacunas y lanares, y en septiembre de 1920 para las carnes de cerdo.

Después de varias modificaciones queda redactado el art. 31 de la Ley (1) en los siguientes términos:

"Los animales vacunos destinados al consumo de la población, a los saladeros, frigoríficos, fábricas de conservas y extractos de carnes, así como los decomisados después de muertos en estos establecimientos, por los veterinarios de la Policía Sanitaria Animal, ya sea el decomiso parcial o total, serán abonados al peso a razón de ocho centésimos el kilo (\$ 0,08) el kilo de carne decomisada, más el valor del cuero del animal, cuando éste también sea decomisado.

Los decomisos de animales lanares y cabríos que sean sacrificados para el consumo, serán abonados a razón de cuatro centésimos (\$ 0,04) el kilo de carne decomisada.

La carne porcina que sea decomisada se abonará a razón de veinte centésimos por kilo.

El valor de todo lo que pueda ser aprovechado para usos industriales acrecerá el fondo de recursos creados por esta ley."

Las obligaciones de la Ley han pasado al Reglamento de inspección oficial de carnes de julio de 1915 (2), y adiciones posteriores; así en el art. 104, se determina: "... serán indemnizados con arreglo a lo que establece el art. 31 de la Ley de Policía Sanitaria de los Animales, los animales que faenados en las condiciones ordinarias sean decomisados por los inspectores veterinarios".

Una previsión justificada y defendible ha obligado a redactar el art. 105, que dice así:

"Quedan excluidos del beneficio del seguro los animales que los Inspectores Sanitarios declaren enfermos en la revisión del ganado en pie practicada en las tabladas, y antes de efectuarse las matanzas. Igualmente se suspenderá la indemnización, cuando los decomisos sean motivados por causas imputables a los interesados. Los animales que no lleguen en pie al desnucadero sólo serán indemnizados cuando sean decomisados o mueran dentro de los tres días después de haber sido despachados en la Tablada con el certificado sanitario correspondiente."

Y por último el art. 106 dice: "Después de cada matanza el jefe de servicio entregará al encargado del establecimiento, y a objeto del cobro del seguro, una boleta en la que constará el número de kilos de la carne decomisada en las condiciones que establece el art. 104 de este Reglamento".

En los términos de estos artículos giran las disposiciones reguladoras del seguro; su fisonomía queda perfectamente señalada con esta doble característica: obligabilidad y sencillez.

Un poco de la mecánica para dar a conocer el servicio, que nos explica su sencillez. Ya hemos visto en la crónica anterior, "Tablada", que se incluye entre los impuestos abonados por los presentadores de

(1) Copio el artículo del texto vigente, que fué modificado en 1916 y 1920. Ley de Policía Sanitaria de los Animales. Montevideo, 1927.

(2) Reglamento de Inspección Oficial de Carnes. Montevideo, 1928.

las reses en el mercado el pago correspondiente al seguro de carnes; toda res presentada en un mercado público sufre la inspección veterinaria, servicio que corre por cuenta de organismos del Estado; las reses admitidas a la venta en los centros de contratación quedan aseguradas contra el decomiso, cualquiera que sea el establecimiento donde se maten: matadero municipal, para el consumo interior, o frigorífico de exportación.

Los propietarios pagan por prima de seguro una cantidad igual para cada clase de ganado. En octubre de 1932, durante mi visita, regían las siguientes cuotas: ganado vacuno, 0,04 pesos uruguayos por res; ganado lanar, 0,02 ídem, también por res, y ganado porcino, 0,10 peso uruguayo (3).

Realmente constituye una simplicidad que sólo tengan primas únicas para cada especie; llegar a estas cifras supone un estudio detallado de la cuantía de decomisos y supone otra cuestión más importante: una gran sanidad de las ganaderías uruguayas. No conozco cuota de ningún seguro europeo que las reses vacunas paguen 23 céntimos de peseta por cabeza, y 56 céntimos por una res porcina; admitiendo como argumento que por el carácter nacional unos lotes descargan a otros, pero siempre ha de destacarse un estado de sanidad admirable; cierto que el seguro sólo paga las carnes decomisadas, quedan sin indemnización las vísceras. En este país el valor es bien escaso, por abundar mucho.

He insistido en el argumento de la salud del ganado por otra razón: la inspección de carnes en el Uruguay en los establecimientos montevidenses, que el tiempo me ha permitido visitar, es de una severidad científica, absoluta y rigurosa; la abundancia de ganado, su precio, la necesidad de mantener un buen crédito en el mercado mundial, obliga a recurrir a inexorables decomisos y con toda esta severidad científica que no escapa la menor lesión, que pueda infectar o depreciar la carne, sin sufrir la destrucción; con con todo este rigor, repito, las primas del seguro son francamente pequeñas, pero constituyen crédito suficiente para el pago de todos los decomisos; la razón hemos de buscarla en los métodos de crianza que siguen los estancieros, manteniendo al aire libre las pjaras y llevando al matadero novillos y corderos jóvenes cuando el organismo no ha tenido tiempo de enfermar.

Trabajan bien, con actividad, con celo, los veterinarios encargados de la inspección de carnes en los mataderos y frigoríficos uruguayos, pero encuentran una mercancía sana y cuidada con escrúpulo; todos procuran que ningún olvido pueda manchar el buen crédito de las carnes del país.

Dictaminado el decomiso, el inspector veterinario del establecimiento expide un certificado, boleto de decomiso, que sirve para justificar en la Contaduría de la oficina de la Inspección Nacional de Policía Sanitaria, donde se le abona en el acto el importe de la

res inutilizada. Se llega a la máxima simplificación de todas las operaciones.

La prima única impone también la indemnización única: en efecto, el Servicio Veterinario ha señalado las siguientes cantidades para el pago de la carne: ganado vacuno mayor, 0,08, peso uruguayo, por kilo; ganado lanar, 0,04 ídem íd., y ganado porcino, 0,20 ídem íd.; nos referimos a kilo peso vivo, porque todos los contratos de venta de reses en el Uruguay se hacen por la unidad kilo vivo.

Nos parece a nosotros un buen precio los 8, 4 y 20 centésimos a que pagan la caja de decomisos; comparando estos precios con las cotizaciones del mercado, resulta muy prudencial este pago; durante estos últimos años, en la Tablada de Montevideo se pagaban de 7 a 10 centésimos de peso el kilo vivo de novillo; la indemnización por decomiso se pagaba a 8 centésimos, y resultaba una cifra promedia; en cambio durante el mes de septiembre de 1932 la cotización bajó mucho: de 30-100 milésimos, y en muchos casos el dueño de las reses decomisadas recibe ms dinero en el Servicio Veterinario que vendidas a los frigoríficos. Naturalmente, los directores del Servicio pensaban en formular una tarifa nueva más en armonía con el valor del ganado.

3

Nada ilustra tanto el éxito de una institución de previsión como los números; los seguros, cualquiera que sea su modalidad, se ha de basar en cifras exactas y meditadas; la Caja, incorporada a un organismo oficial, no puede cerrar balance ni con pérdidas ni con beneficios; el ganadero encuentra en el seguro una compensación ante la destrucción de su propiedad; la Caja, por su parte, no puede buscar negocio con una institución de previsión: el balance es el fiel reflejo de la buena marcha y guía seguro de orientación. Gracias a la amabilidad del doctor Muñoz Ximénez, he podido consultar algunos documentos relacionados con el movimiento de fondos del Seguro oficial de carnes.

La Dirección de la Policía sanitaria de los animales publicó en 1920 un estudio sumamente interesante (1) porque refleja los primeros años, precisamente los más difíciles: el choque de los cálculos teóricos ante la dura realidad, y de ese trabajo voy a copiar algunas cifras que confirman el acierto que desde el primer momento presidió este Servicio.

Durante los años 1910-1918 se recaudaron en ganado vacuno 213.764,23 pesos; en lanar y cabrío, 67.406,30; en porcino, 7.853,24; al total hay que añadir 1.088,26 del Departamento de Durazno, que se incluye sin especificar, y suman, por tanto, 290.113,03 pesos. En el mismo plazo de tiempo se han pagado, por indemnizaciones, las siguientes cantidades: vacu-

(3) En la misma fecha cada peso uruguayo valía oficialmente 5,86 pesetas.

(1) Estudio sobre el movimiento del Seguro oficial de Carnes en el país, 1910-1918. *Bol. mensual de Pol. San. de los Animales*, anexo al núm. 44.—Montevideo, 1920.

no, 121.798,71 pesos; lanar, 150 pesos; porcino, 11.104,39 pesos, que suman en total 133.054,02 pesos, suma bastante más inferior a la cifra recaudada; el éxito económico de la Caja estuvo garantizado desde el primer momento; las previsiones de los organizadores estaban perfectamente cifradas, ya que la cuota de la prima abonada por el ganado representa, como he dicho antes, una cantidad insignificante; ha permitido, con su recaudación, atender a todos los gastos.

Conviene señalar un hecho de gran monta, correspondiente a estos primeros años: me refiero a la cuantía de la indemnización a que se pagaron los decomisos: en el año 1910 se empezó pagando a razón de 4 centésimos el kilo de carne decomisada correspondiente a las especies vacuna y lanar y 10 centésimos el kilo de carne de cerdo, siempre bien entendido por el kilo de peso vivo; en el año 1916 se pagó a razón de 8 centésimos el kilo de carne de vacuno, 5 centésimos la carne de lanar y 20 centésimos la carne de cerdo, también por kilo vivo; la guerra europea valorizó las carnes uruguayas y el Estado acompañó la indemnización por decomisos al precio que regulaba el mercado de carnes.

A pesar de tan brusca variación en los gastos, los ingresos han cubierto cumplidamente todos los decomisos; han pasado los años de gran demanda, los mercados europeos han reducido sus compras y el ganado uruguayo se cotiza actualmente con mucha baja de precios; la indemnización del seguro, en algunos casos, es superior al precio que pagan los frigoríficos; el seguro, en este caso, constituye un negocio, lo que empezó siendo una compensación y los directores del Servicio, como decía antes, estudian el señalamiento de nuevas tarifas en armonía con los precios efectos del mercado; el seguro contra el decomiso, por la escasa duración de las pólizas, permite un amplio juego en todas sus cifras sin perturbar la esencia de su eficaz misión.

Para tener una idea aproximada de la importancia económica del seguro, he recopilado unos datos estadísticos de los años 1931 y 1932, donde se reúnen el número de reses sacrificadas en todos los establecimientos sometidos a la inspección veterinaria; en el segundo cuadro se incluyen el número de reses y de kilos de carnes a que han ascendido los decomisos hechos por la Inspección Veterinaria, y, por último, las cantidades abonadas en estos años a título de indemnización a los ganaderos por las pérdidas por decomisos.

I. Reses sacrificadas en los frigoríficos, saladeros, fábricas de carnes y mataderos públicos sujetos a la inspección oficial de carnes:

	1931	1932
Bóvidos	1.012,042	673,042
Ovidos	1.819,098	673,699
Pórcidos	72,284	15,169

II. Decomisos efectuados (1) en los establecimientos sujetos a la inspección oficial de carnes:

(1) Las estadísticas señalan los decomisos totales y parciales; yo resumo en una sola cifra, ya que el factor de aforo está representado por los kilos.

	1931		1932	
	Reses	Kilos	Reses	Kilos
Bóvido	7,552	598,220	7,017	518,206
Ovido	2,651	28,874	849	10,881
Pórcidos	1,342	50,890	1,598	55,374

III.—Importe de los decomisos pagados en pesos uruguayos:

	1931	1932
Bóvidos	47.857,20	38.093,00
Ovidos	755,32	401,76
Pórcidos	10.321,60	11.224,72

Eran mis propósitos recolectar una gran cantidad de datos recientes acerca de estos servicios, pero la falta de tiempo me ha impedido materialmente realizar estos deseos y ello me obliga a recurrir a una excelente ponencia del distinguido veterinario doctor D. L. Sanz (1), publicada en el año 1929; quería saber las causas que motivan los decomisos, y esta información queda cumplidamente satisfecha con la consulta del citado trabajo.

Dice el doctor Sanz acerca de las causas que motivan los decomisos, lo siguiente: "Tomo un período de treinta y cinco meses de faena en los frigoríficos Swift y Artigas, pues desde esa fecha (septiembre de 1926) hasta nuestros días hay en los partes de ambos establecimientos la unidad necesaria para estos trabajos, unidad que se explica si se considera que desde esa fecha no ha habido cambios en los encargados de esos servicios, a lo que hay que agregar la atención, buena voluntad e inteligencia de los distinguidos colegas doctores Chelle y Piriz. En este período, que empieza en septiembre de 1926 y termina en julio de 1929, se han decomisado *totalmente* en el frigorífico Swift 4.661 reses y en el Artigas 2.885. Si tomamos en cuenta las enfermedades causantes de estos decomisos, tenemos para el frigorífico Swift el siguiente cuadro de porcentajes:

Tuberculosis	46,68	por 100.
Febril	14,63	—
Equinocosis	12,18	—
Caquexia	5,28	—
Ictericia	4,56	—
Otras enfermedades.....	6,72	—

(1) Doctor Daoiz L. Sanz: "Seguro de carnes". (Trabajo presentado a la VII Conferencia de Policía Veterinaria.) *Bol. mensual de Policía Sanitaria de los Animales*.—Diciembre, 1929, pág. 489.

Si observamos las causas determinantes de decomisos totales en el mismo período para el frigorífico Argentinos, tendremos el siguiente cuadro:

Tuberculosis	48,42 por 100.
Caquexia	20,45 —
Ictericia	11,81 —
Equinosis	6,30 —
Febril	7,90 —
Otras enfermedades.....	6,12 —

De la lectura de estos cuadros sacamos la impresión que la tuberculosis es el enemigo más terrible de la ganadería vacuna, y la Inspección de Carnes encuentra en todas partes un motivo frecuente de decomisos en esta dolencia; las cifras publicadas por el señor Zaragoza en esta Revista (1), la Caja de compensación de decomisos del Matadero de Madrid tiene que abonar el 89 por 100 de los decomisos a causa de la tuberculosis bovina.

El Seguro oficial de Carnes del Uruguay ha resuelto de un modo sencillo el problema de indemnizar a los ganaderos los decomisos por causas desconocidas en el reconocimiento en pie; ha favorecido a la higiene de la carne y le permite reunir un caudal valioso de datos acerca de la gravedad pecuniaria que supone a la ganadería las epizootias y otras causas, como el "machuque", ante la imposibilidad de aprovechar sus carnes; traducidas a números las pérdidas, son argumentos eficaces que ayudan a una labor de mejoramiento sanitario.

C. SANZ EGAÑA

(1) Francisco M. Zaragoza: "La tuberculosis del ganado vacuno en el Matadero de Madrid". LA CARNE, 15 de mayo de 1932.

Información científica

SOBRE LOS LLAMADOS NÓDULOS LINGUATÚLIDOS (PENTASTOMIDOS) EN LOS GANGLIOS MESENTÉRICOS DEL GANADO DE ABASTOS, por G. R. Ginzburg y Koryadnov.

Los nódulos parasitarios de los ganglios mesentéricos del ganado se creían producto de la invasión de *Linguatulae denticulatae* (*Pentastoma denticulata*), larvas de *Linguatulae rhinaiae* (*Pilgeri*) (*Ling.*, *taenoides*, *Pentastoma taenoides*). Esto se creía exacta y definitivamente establecido por los hechos.

El hallazgo por Schlegel en los nódulos de los ganglios linfáticos mesentéricos y pulmonares del ganado vacuno y de la oveja de formas jóvenes de *Fasciolae hepaticae*, y muy raramente en forma exclusiva *Linguatulae denticulatae*, y también los mismos hallazgos de Frenkel, pasaron casi desapercibidos, ya que la existencia de *Fasciolae hepaticae* en los ganglios mesentéricos por fuerte invasión del organismo por los distomas, puede considerarse como una posible eventuali-

dad; así, el profesor M. I. Romanovich, 1915, ha descrito un caso de invasión masiva de los ganglios mesentéricos de la oveja por distomas adultos.

Pero recientemente apareció en las revistas veterinarias alemanas un informe del doctor Bugge, veterinario en el matadero berlinés, en la cual se demuestra que los nódulos de los ganglios mesentéricos representan exclusivamente el producto de la invasión por las formas jóvenes de *Fasciolae hepaticae* y que en miles de nódulos investigados por él ni una sola vez encontró ni linguatulas ni sus restos (ganchos, espinas, etcétera).

Esto originó la objeción del profesor Ostertag, que ha demostrado lo infundado de las conclusiones del doctor Bugge. Esta discusión motivó una duda, que ha exigido una aclaración que parece hasta ahora inmutable.

Nosotros seguimos la hipótesis del profesor M. I. Romanovich, que se ocupó en aclarar la duda.

Linguatula rhinaria son de formas vermiformes, arácnidos, parasitan en la cavidad nasal de diferentes animales, preferentemente de los rapaces—perro, lobo, zorra—, pero se les ha encontrado también en el caballo, mulo, cabra, oveja. (Wrisberg, Chabert, Bremser, U. Leblanc, Bruckmüller, Greue u otros.) El médico alemán Laudon ha comprobado también este parásito en el hombre.

Linguatula denticulata se presenta en sí como semejante a un verme con un cuerpo lancetiforme transparente, de color blanco. Todo el cuerpo consta de segmentos separados, en número de 80-90, en el centro de los cuales se observa una serie de estigmas y en el borde posterior una considerable cantidad de espinas, dirigidas hacia atrás. En la superficie ventral de *Linguatulae denticulatae* se observa una abertura bucal oval con un anillo quitinoso y dos pares de ganchos, colocados a los lados del último. Los ganchos constan de mango y de un gran gancho característico, unido al mango por una especie de articulación y músculos, que van del centro del mango y recorre todo el mango y ganchito y se termina en un ganchito pequeño, que se inserta en la superficie cóncava de la punta del gancho; y así que el último ya se eleva, ya se baja por la contracción de músculo (según Railliet hay ganchos suplementarios en forma de capuchón). Por el movimiento, las larvas se estiran y se encogen, moviendo simultáneamente los ganchos, como si se esforzase por agarrarse a algo. La longitud del parásito, por término medio, es de 4-6 milímetros; la anchura es de 1,2-1,5 milímetros.

Esta larva, encontrada en los órganos internos, especialmente en los ganglios mesentéricos, hígado y pulmones de la oveja, cabra y ganado vacuno, caballo, dromedario, cerdo, pecari, liebre, conejo, cobayo, ratón campestre, gato (Frölich, Abilgaard, Leuckart, Gurlet, Gerlach, Colin y otros). Babes encontró este parásito, además de los lugares indicados, en las paredes intestinales y bajo la pleura, mezclado con focos llenos de sangre.

El profesor Ostertag fué el primero, en 1892, siendo veterinario en el matadero de Berlín, que se ocupó

de la investigación sistemática de las linguatulas del ganado. Encontró estos parásitos generalmente en los ganglios mesentéricos, mediastínicos, escapulares, sub-bronquiales, lumbares, y también en el hígado y bazo, en muy raras ocasiones. La *Linguatula denticulata* origina en los ganglios la formación de nódulos amarillentos, verdosos y grisáceos del tamaño de un grano de mijo, hasta del de un guisante, de formas variadas—desde redonda hasta oblonga—. En los nódulos amarillentos y verdosos se encuentra bien conservada; en los grises han sufrido la degeneración grasosa y recalcificados de cinco salientes almenados. En los nódulos amarillentos los parásitos están rodeados de tejido glandular destruido; en los verdosos, de glóbulos de pus. En hígado y bazo, alrededor de los parásitos se forma una cápsula que no aparece en ganglios linfáticos. En los nódulos grisáceos la presencia de ganchos representa, indudablemente, un síntoma de que han existido, pero que han muerto, los parásitos.

Con relación a lo indicado por Babes de la existencia de petequias alrededor del pentastómido, dice que raramente las observó, lo cual, en su opinión, depende de una enfermedad simultánea con hemoglobinemia, pero de ninguna forma puede ser atribuida a los pentastómidos, los cuales, en los ganglios mesentéricos, ordinariamente permanecen en quistes, repletos de un caseum de color blanco-lácteo o ligeramente teñido en amarillo.

En Rusia, las investigaciones de estos parásitos se han llevado a cabo en el matadero de Moskvó, y por el profesor M. I. Romanovich en el matadero de la ciudad de Nikolaev. Este, en su informe a la Sociedad Veterinaria Moskovita, en 1902, comunica que en los ganglios mesentéricos *Linguatula denticulata* forma pequeñas cavidades repletas de caseum blanquecino, lóbulos de tamaño hasta de una habichuela, de color verdoso, con un contenido parecido al queso, de diferente consistencia, rodeados de una cápsula o también concreto de colores gris, verdoso o canela, de diferentes formas; bajo la membrana serosa del intestino, los parásitos forman nódulos con cápsula sólida y contenido caseoso, o asimismo están recalcificados. Casi todo el ganado sacrificado está afectado por estos parásitos. La procedencia parasitaria de estos nódulos y concreciones fácilmente se descubren en las investigaciones, porque se encuentran parásitos enteros (*Linguatula denticulata*) o sus restos (al examen microscópico).

M. Weinberg y M. I. Romanovich examinaron el ganado de abasto en Túnez sobre la existencia de *Linguatula denticulata*; en su trabajo observaron que los ganglios abdominales infectados estaban hipertrofiados y en su superficie se comprobó nódulos originados por linguatulas, que los nódulos jóvenes constaban en el centro exclusivamente de los leucocitos, principalmente polinucleares, y en los contornos de tejido glandular esclerosado o que los nódulos quedan libres de la influencia del tejido circundante, en tanto que en el más próximo a él los folículos se muestran comprimidos y su tejido conjuntivo hipertrofiado, y, finalmente, que en los nódulos alrededor del parásito se observa una ancha capa de células cosinófilas.

El doctor Bugge, con la base de sus investigaciones, saca las siguientes conclusiones: en los ganglios linfáticos abdominales de los animales de abasto se encuentran en los quistes con caseum lácteo larvas vivas de pentastomos de 5,5-6,2 milímetros; en el período de tiempo de agosto hasta diciembre, estas larvas habitan sólo temporalmente en estos órganos, luego penetran en la cavidad abdominal, alojándose preferentemente en la serosa, pulmones, hígado, etc.; muchos también perecen si no logran alcanzar las cavidades nasales de un nuevo huésped, donde pueden continuar su desarrollo; los ganglios abdominales no representan la tumba de los pentastómidos. Según la opinión de Bugge, se confirma también que estas larvas en los ganglios abdominales siempre son de un mismo tamaño y forma, y que los estadios más jóvenes de los parásitos no se encuentran aquí. En los ganglios mesentéricos se encuentran frecuentemente nódulos verdosos o verdosoamarillentos, en los cuales ni una sola vez, en millares de casos, se encontraron ni linguatulas ni sus restos (ganchos, espinas, anillo bucal quitinoso), y por el contrario, en estos nódulos, en la mayoría de los casos, encontró jóvenes *Fasciola hepática* de una longitud de 0,24-1,16 milímetros y una anchura de 0,1 hasta 0,5 milímetros, en las cuales los órganos internos no estaban todavía definitivamente desarrollados. Por la presencia de la enfermedad verminosa nodular en los animales de abasto es independiente del grado de infección en los nódulos de los ganglios linfáticos abdominales siempre fué posible comprobar la presencia de jóvenes distomas. Por consiguiente, los que han sido llamados pentastómicos deben denominarse nódulos distomatósicos.

Nosotros hemos examinado durante tres meses (julio-septiembre) 711 mesenterios y 202 intestinos delgados del ganado de abasto en el matadero de Moskvó.

En 711 cabezas de ganado vacuno examinadas fueron comprobadas las linguatulas en los ganglios mesentéricos en 189 cabezas, lo que representa el 25,5 por 100. Los parásitos vivos encontrados en 116, y los nódulos en 75 casos. En los ganglios infectados hemos encontrado parásitos vivos, muy visibles, en las cavidades o vías estrechas, excavadas por él en el parénquima de los ganglios y llenas de un líquido blanco-lácteo o parecido a chocolate. La longitud de las *Linguatulae denticulatae* que hemos medido, alcanzan de 4-7,8 milímetros, y de anchura en su parte anterior 1-1,4 milímetros.

Por la conservación de los parásitos en solución fisiológica de sal de cocina o en agua ordinaria (con lo que el líquido diariamente se cambiaba) a la temperatura de 37° C., o a la de la habitación, vivieron sólo siete días, y después gradualmente se disolvían tanto, que de los parásitos quedaban solamente las partes quitinosas.

Los nódulos linguatúlicos que hemos encontrado en los ganglios mesentéricos tenían la misma variedad de tamaño, empezando por el de una cabeza de alfiler y terminando por el de un guisante, y más, y eran de color variado. Se han encontrado nódulos de forma redonda y ovales, en la mayoría de los casos de color

grisáceo o verdoso, y tuberosas—formas irregulares—de colo amarillito obscuro, fuertemente calcificados. En los nódulos que hemos examinado, en caso de necesidad se han tratado por la solución al 10 por 100 de ácido clorhídrico o por la solución de potasa cáustica (la suposición de Bugge sobre la alteración de la partes quitinosas del parásito por la última solución es incierta), hemos encontrado ganchos o espinas o aquéllos y éstas simultáneamente, y raramente sólo en los nódulos que se encontraban calcificadas partes del cuerpo, larvas y hasta parásitos completos. Es necesario indicar que algunos nódulos están provistos de cápsula; otros no la tienen.

Consideramos 73 de los casos indicados con la existencia de 171 nódulos aislados (grisáceos—49 verdosos—64 y amariello oscuros—58), y en las investigaciones ha sido encontrado: en los nódulos grisáceos, restos quitinosos de *Linguatulae denticulatae* en 12 en los verdosos en 15 y en los amarillo oscuros en 13 casos. El porcentaje general del hallazgo en los nódulos de los ganglios mesentéricos del ganado vacuno de abasto de los restos quitinosos de las larvas de *Linguatula denticulata*, según nuestras investigaciones, se iguala al 23,3 por 100; la misma investigación de los nódulos del intestino delgado nos dió el resultado siguiente: de 202 intestinos delgados fueron observados nódulos en 127, de los cuales, en el examen microscópico, fueron encontrados residuos quitinosos en 21 casos, lo que representa aproximadamente el 16 por 100. En la mayoría de los casos los residuos quitinosos de *Linguatula denticulata* los encontramos en los nódulos verdosos. Los nódulos del intestino delgado casi todos tenían cápsula. En todos los nódulos, tanto en los ganglios mesentéricos como en el intestino, en los cuales no pudimos observar ni linguatulas ni los residuos quitinosos de las larvas de *Linguatula denticulata*, ni pudimos observar vestigios de ningún otro parásito (como por ejemplo, *Fasciola hepatica*).

En los cortes histológicos de las glándulas en las cuáles se encontraban nódulos, a veces se podía comprobar compresión de los lazos pulposos y acortamiento de los senos de la proximidad de los nódulos. Los mismos nódulos, considerando a su estado de desarrollo, se componían de polinucleares y cuerpos linfoides en grados diferentes de degeneración con paso gradual a la completa calcificación. A su alrededor se podía ver que empezaba el desarrollo de la cápsula o bien la plena formación de la cápsula, pero no siempre, y en igual forma raramente también la capa de las células eosinófilas.

En general, si no contamos la rarefacción del tejido linfático, las alteraciones anatómicas, producidas por las linguatulas, son insignificantes. Al parecer, la presencia de linguatulas en el organismo no influye en la salud de los animales, aunque, según nuestras observaciones, en los animales bien alimentados, estos parásitos se encuentran muchísimo más raramente que en los peor alimentados.

CONCLUSIONES

1. *Linguatula dentada* (*Linguatula denticulata*, *Pentastoma denticulata*) se comprueba en el 26,5 por 100

de los animales (ganado vacuno) sacrificados en el matadero de Moskvo.

2. Los nódulos en los ganglios mesentéricos de los animales de abasto, son producto de la invasión de linguatulas dentadas, ya que ningún otro parásito, ni sus restos en los nódulos ha sido encontrado; por consiguiente a estos nódulos debe ser conservada la antigua denominación linguatulósicos (*pentastomósicos*).

3. En los ganglios mesentéricos de los animales de abasto, pueden ser encontradas formas germinales de todos los vermes y gusanos adultos, como esto ha sido ya registrado en la literatura científica: traquinas, fasciolae hepaticae, cistecercus y otros, pero el predominante parásito lo representa de todos ellos *Linguatula denticulata*.

4. *Linguatula denticulata* de los ganglios mesentéricos puede penetrar en la cavidad abdominal bajo la membrana serosa, ser llevado a los pulmones, hígado, etcétera, pero el verdadero lugar de fijación de estas larvas, hasta la posibilidad de hallar otro huésped, principalmente sobre la base del estudio esencial, lo representan los ganglios mesentéricos.

(Trudii Gosudarstvennogo Instituta Eksperimentalnoy Veterinariy. T. V. Viip. 2, p. 58-62 1920).—Traducción del ruso por Nicanor Almarza.

SALCHICHA DE HÍGADO BERLINESA. Receta para dos calidades.

Para preparar las salchichas de hígado al estilo de Berlín hay que trabajar el hígado crudo, por este detalle se distinguen de las otras salchichas de hígado que trabajan el hígado cocido o escaldado. Esto no quiere decir que sea para todos, pues la grasa es conveniente que permanezca en el frigorífico y en los meses de invierno se puede trabajar medio enfriada. Por lo tanto la liga y el gusto del embutido puede sufrir y puede muy fácilmente deshacerse la firmeza del embutido: grasa o gelatina se despegan. Este embutido se ha de preparar, lo mismo que la salchicha de hígado de ternera, con trozos que tengan un color rosa, aun cuando al recibir la presión del corte de un cuchillo dejan rezumar pringue, es propósito para fabricar esta clase de embutidos y es mejor cuanto mayor resistencia tenga al corte. Naturalmente en este tipo de embutidos hay también varias clases comerciales.

Para fabricar una clase especial aconsejo mezclar la mitad de hígado fresco de cerdo y la otra, grasa de carrillada o de la panza; el tocino de lomo es poco apropiado para esta clase de embutidos.

Lo mismo que para el embutido de primera que de segunda calidad, se aconseja emplear hígado únicamente salado, para que conserve siempre un color rosa. Es mejor cortar el hígado uno o dos días antes de preparar el embutido, se corta en trozos de un dedo de ancho; después se enjuaga con agua corriente durante diez minutos, para que arrastre la sangre. Después dejar escurrir los trozos de hígado y salarlos, por cada libra (500 grs.) de hígado, se añaden de sal 15 gramos, nitro 1 gramo, azúcar de caña 2 gramos y,

todo mezclado, se pone a reposar en una habitación no muy fría.

Durante la fabricación es espurreado con agua templada el hígado salado, si aparece seco cuando pasen por la máquina picadora. Algunas veces se deja reposar en la mezcladora, después de pasar por las "cutter" hasta que se formen vegiguitas, pero no mucho tiempo, porque puede perjudicar a la buena ligazón. La grasa cruda se pica al mismo tiempo que las rodajas de cebolla cruda, en trozos pequeños. El hígado y la grasa sólo se han de mezclar cuando ya estén picados y sazonados, es decir, en condiciones de poderse embutir.

Para preparar salchichas de hígado de segunda calidad, se mezclará carne magra y bien picada; en este caso es suficiente medio gramo de nitro y un gramo de azúcar de caña.

La preparación del hígado será de la misma manera que anteriormente hemos dicho. Para 100 libras (50 kilos) de pasta se calcula como necesario 35 libras de hígado, 20 libras de carne bien picada de ternera, o de cerdo y hasta de carne salada de novillo, y 45 libras de grasa; el hígado picado y la carne picada se dejan mezclado en la máquina mezcladora, después que han pasado por la "cutter" para que formen una buena liga.

A la masa se le añade un poco de cebolla cruda picada con grasa, y después se sazona toda la masa.

Los condimentos son iguales cualquiera que sean la calidad del embutido, de primera o segunda clase; por libra de masa se añade: pimienta blanca, 1 gramo; flor de macis, medio gramo; cardamomo, un quinto de gramo. La sal se añadirá según el gusto del embutido o clientela; teniendo presente que la salchicha de hígado de primera calidad tiene hígado y carne salada. Después de bien sazonado se pasan por la máquina "cutter", y por último se embute.

Para embutir se utilizarán tripas limpias de cerdo, las mejores son las roscales y culares, de cerdo. El embutido terminado se pasa a la caldera con agua a 82 á 84 grados. La cocción dura de tres cuartos a una hora y cuarto.

En el tiempo fresco el embutido se conserva bien, por eso antes de hecharlos a cocer, una vez terminado el embutido, se dejan durante media hora en la cocina en un ambiente templado.

Después de cocidas las salchichas se dejan enfriar y secar al aire, y por último muy poco en un humo frío. (*Deutsche Wurstfabrikanten Zeitung*, 29 de diciembre 1932.)

EVOLUCIÓN DE CONCEPTOS SOBRE EL PAPEL DE LA HEMBRA EN LA HERENCIA, por M. Jean-Blain.

El autor detalla la curiosa evolución de ideas sobre la generación en el transcurso de los siglos y a través de los conceptos emitidos por Hipócrates, Galeno, Platón, Aristóteles, Harvey, Loewenhoeck, Naudin, Mendel, Pezard, Weismann, Morgan y Max Aron. Analiza la herencia ligada o no al sexo y la herencia morbosa, para preguntarse más tarde ¿cuáles son las en-

señanzas que se deben retener de estas adquisiciones biológicas un tanto teóricas? Que la hembra juega un papel importante en la generación y transmisión de caracteres hereditarios, y que partiendo de ello, se debe tener en cuenta para hacer la selección.

Los esfuerzos de los sindicatos ganaderos no deben limitarse únicamente a la elección de los reproductores machos, para obtener una mejora notable y duradera en las razas. La selección se impone también en las hembras.

Raros ejemplos tomados de la historia muestran de una manera práctica los fundamentos de esta indicación. Los árabes aprecian muy particularmente una buena yegua de vientre. Tienen comprobada su beneficiosa influencia sobre los potros y por ello, si venden fácilmente un semental a un europeo, jamás se deshacen de una buena yegua.

Otro ejemplo es el de la raza bovina Durham. Los ingleses atribuyen a la hembra Durham una importancia tan grande que, corrientemente, en lugar de dar una genealogía completa, la abren, bien del lado de los machos o de las hembras, mencionando sólo la ascendencia directa de hembras a hembras, hasta la más antigua inscripta (Grollier).

El tercer ejemplo, es el de la raza caballar bolonesa, que hacia la mitad del siglo pasado, estuvo amenazada a perecer por los intempestivos cruzamientos con sementales ingleses. Esta raza ha adquirido de nuevo en nuestra época, su gran homogeneidad, gracias a una selección rigurosa, basada en la influencia beneficiosa de las hembras bolonesas, que habían conservado por sí solas todas las bellas cualidades de fuerza, rusticidad y elegancia de los caballos de los antiguos mariscardos.

La introducción de los métodos de medida en las producciones animales: control lechero, en las especies bovina, ovina y caprina; el control lanero, muy recientemente introducido en la mejora de la producción de lana; los antiguos concursos de rendimiento de Passy, que convendrá renovar, hacen sentir la necesidad de una selección metódica de reproductores machos y hembras.

En la hora actual, la importancia de la hembra, ha encontrado una confirmación ostensible en las especies lecheras, particularmente en la especie bovina, en los países donde funciona de una manera perfecta el control lechero. Este organismo sindical permite poner en evidencia las buenas hembras lecheras, conservarlas por la reproducción y de esta manera, progresar de una manera segura. Holanda, Dinamarca, Suecia y Noruega que proceden así, siguiendo sabiamente los consejos de hombres competentes, tienen en el momento actual una ganadería notable, mientras que nuestra producción lechera y mantequera nacional, soporta rudamente los progresos.

En resumen, interesa recordar que la hembra, en la transmisión de los caracteres hereditarios (herencia morbosa excluida), es igual al macho, pero que éste desde el punto de vista de la ganadería, tiene una superioridad, la que le concede el gran número de productos.

(*Revue Vétérinaire et Journal de Médecine Vétérinaire et de Zootechnie*, tomo LXXXIV, diciembre 1932, págs. 657-674.)

Noticias bibliográficas

Rapport sur le fonctionnement du Laboratoire de Recherches Veterinaires des T. O. M. en 1932. (Memoria sobre el funcionamiento del Laboratorio de Investigaciones Veterinarias del T. O. M., en 1932), por H. Velu, capitán veterinario.

"La Chimiothérapie Specifique en Médecine Vétérinaire. (La Quimioterapia Específica en Veterinaria), por H. Velu, capitán veterinario.

Dos trabajos publicados en la revista veterinaria militar, de que acusa la actividad del autor, prestigioso especialista de patología marroquí.

NOTICIAS

Nuevo Director de Ganadería.—Ha sido nombrado Director general de Ganadería D. Crisantos Sáenz de la Calzada, ilustre profesor de la Escuela de Veterinaria de León.

Hombre culto y muy bien documentado en las diferentes cuestiones que se relacionan con la producción pecuaria, su actuación ha de ser beneficiosa a la defensa y progreso de tan importante riqueza.

Cuanto trabajamos en LA CARNE ofrecemos nuestra modesta colaboración al ilustre Director general de Ganadería.

* * *

Congreso Internacional de Veterinaria.—En París se ha reunido, el 20 del actual, la Comisión permanente de los Congresos Internacionales de Veterinaria para redactar el programa de trabajo que ha de discutirse en la reunión de Nueva York durante el mes de agosto de 1934.

A la reunión han asistido en representación de sus respectivos países, los delegados siguientes: Prof. doctor Stang (Alemania), Prof. Lignieres (Argentina), Dr. Gerlach (Austria), Prof. Dr. Angheloff (Bulgaria), Dr. G. Petersen (Dinamarca), Dr. Ahmed Mohamed Rachad (Egipto), Sr. Sanz Egaña (España), Sr. Einhorn (Estados Unidos), Prof. Dr. Leclainche (Francia), Sr. P. J. G. Kelland (Gran Bretaña), Prof. doctor Manninger (Hungría), Prof. Dr. de Blicke (Países Bajos), Prof. Dr. Sven Wall (Suecia), Dr. Flückiger (Suiza), Dr. Pfaff (Checoslovaquia), Sr. Nouri Bey (Turquía), Dr. Milutin Guetz (Yugoeslavia). Por causa de su estado de salud, el venerable Prof. Hutyra, no ha podido presidir al Comité y ha renunciado al cargo, siendo sustituido en tan difícil puesto por el Prof. Leclainche.

En la reunión del Comité se ha tratado del programa de trabajo del próximo Congreso; temas y ponencias cuyos avances ya conocen nuestros lectores; ha sufrido algunas modificaciones la lista de temas, y en cuanto a los ponentes, se han designado entre los veterinarios más prestigiosos del mundo entero destacados por su especialización; la Secretaría general y el Comité nacional de los Estados Unidos darán a conocer próximamente el programa definitivo.

Hay una noticia que nos interesa a nosotros y llenará de alegría a los compañeros de lengua hispana; en las discusiones de los Congresos de Veterinaria sólo admitían tres idiomas oficiales: alemán, inglés y francés; pues bien, a propuesta del Comité norteamericano, en el próximo Congreso se admitirá como idioma oficial el español. Nuestro delegado Sr. Sanz Egaña felicitó al delegado Sr. Einhorn, de los Estados Unidos por este acuerdo, justo homenaje a la civilización española en tierras americanas.

* * *

La importación de productos de origen animal.—La Defensa Mercantil Patronal solicitó del ministerio de Agricultura ciertas aclaraciones a la orden del 28 de abril, publicada en la "Gaceta" del 5 de mayo corriente, y, de ser posible, que fuera suspendida tal disposición, en la que se ponían trabas a la importación de productos de origen animal.

En la "Gaceta" del 21 del corriente el ministro atiende esa petición.

El más importante párrafo de la orden rectificadora, que es el cuarto, dice así:

"Que a los efectos del desarrollo y puntualización del contenido de la disposición de que se trata, el Consejo Ordenador de la Economía Nacional, en el más breve plazo posible, proponga a la resolución de este ministerio la relación nominativa de las mercancías a las cuales, a partir de la fecha de la disposición que al efecto se dicte y según las normas de procedimiento y sistema que en la misma se establezcan haya de aplicarse aquélla."

Esto es, que hasta tanto el mencionado Consejo emita el informe de referencia quedan las mercancías a las cuales no afecten los trámites sanitarios en libertad absoluta de importación. Las restricciones se dictarán en su día, y de momento ha quedado suspendida la orden del 28 de abril.

* * *

Intereses pecuarios del Noroeste.—El día 18 se reunieron en el Congreso los diputados por Galicia, Asturias y Santander con los comisionados de los Sindicatos ganaderos de estas provincias.

Después de un amplio cambio de impresiones tomaron los acuerdos siguientes, que hicieron llegar inmediatamente al ministro de Agricultura:

Primero. Que se suspendan las importaciones de carnes y demás productos de la ganadería.

Segundo. Que se implanten las conclusiones de la Conferencia de la carne y se comience, como más urgente, por aquéllas en que se propone que se dé prela-

ción en los Mataderos a las expediciones de los Sindicatos agrícolas, y que se desgrave el arancel del maíz, dejándolo reducido a un derecho meramente estadístico.

Tercero. Que se resuelva el asunto del aval constituido por siete mil labradores gallegos, amenazados con el embargo por el fracaso del Matadero de Porriño, desdichada herencia de la Dictadura.

Para hoy fueron citados por el ministro de Agricultura los señores Azpiazu y Pita Romero, con el fin de ultimar detalles y ver la forma de llevar urgentemente a la práctica estos acuerdos.

La comisión quedó muy complacida de la acogida que sus aspiraciones merecieron por parte del Sr. Domingo.

* * *

Una conferencia. En la Sociedad Económica Matritense ha dado una conferencia, el 16 del actual, nuestro compañero Sr. Sanz Egaña.

Copiamos de "El Sol" la siguiente información:

Por iniciativa de la Sección de Estudios municipales ha desarrollado una interesante conferencia el director del Matadero de Madrid, D. Cesáreo Sanz Egaña, acerca del funcionamiento de tal dependencia.

Estudió su formación y alabó la gestión municipal, así como lo realizado por el Ayuntamiento para mejorar el abastecimiento de carnes de Madrid.

Demostó que en el curso del año anterior se consumieron en Madrid 36.886.000 kilos de carne, lo que representa un aumento de un millón sobre el año precedente.

De esa carne, 30.500.000 kilos proceden de reses sacrificadas en el Matadero madrileño, y el resto de reses, de los pueblos inmediatos y de provincias. La mayor masa de consumo la ha dado el ganado vacuno mayor, que representa el 50,91 por 100; las terneras, el 14,72; el ganado de cerda, el 16,73, y las lanas, el 17,74.

Finalmente se ocupó el Sr. Sanz Egaña de cómo el Matadero actuará cada vez con mayor eficacia en cuanto a mejorar el abastecimiento.

El disertante oyó muchos aplausos.

* * *

Los intereses ganaderos de Galicia, Asturias y la Montaña. Nuevamente se reunieron en una de las Secciones del Congreso casi todos los representantes de Asturias, Galicia y Santander para estudiar el gravísimo problema que crea la baja de la carne y productos derivados de la ganadería a una de las riquezas más importantes de aquellas regiones.

Se recordó que ya habían sido elevados al Gobierno, como posibles soluciones, los acuerdos de la Conferencia de la Carne. Se estimó por todos los reunidos que las más graves dificultades de la ganadería en aquellas regiones están representadas por el excesivo número de autorizaciones que se vienen concediendo por el ministerio de Agricultura para importar carnes y productos derivados.

Convinieron en que los diputados de aquellas provincias suscriban una petición al ministro de Agricultura, en la cual se solicite la inmediata suspensión de autori-

zaciones de importación que afecten a la ganadería y la aplicación urgente de las conclusiones aprobadas en la antedicha Conferencia.

Se pedirá también al ministro que dicte las disposiciones precisas para que en los Mataderos se otorgue preferencia a las expediciones de ganado enviadas por Sindicatos agrícolas.

Solicitarán la desgravación del maíz, cuya escasez en la época actual se deja sentir con gran intensidad.

Por último, suscribieron los diputados una solicitud al presidente de la Cámara para que se envíen al Congreso todos los expedientes de autorizaciones para importaciones formuladas desde 1930.

También se indica en el escrito que cuando llegue a las Cortes el acuerdo comercial con Uruguay, en cumplimiento de un precepto constitucional, se anuncie su discusión con la antelación necesaria, por el destacado interés que tendrá el debate para los diputados de aquellas comarcas.

MERCADO DE CARNES Ultimas cotizaciones

Mercado de Madrid

GANADO VACUNO

Continúa descendiendo la cotización de esta clase de reses, habiéndose formalizado las últimas operaciones a los precios siguientes: toros, de 2,87 a 2,91 pesetas kilo canal; vacas extremeñas, de 2,91 a 2,93 pesetas; vacas andaluzas, de 2,87 a 2,91, y cebones, de 2,74 a 2,93 pesetas kilo canal.

GANADO LANAR

Después del alza de precios señaladas en nuestra anterior información se deprimieron las cotizaciones efectuándose ventas para el presente mes a 2,60 pesetas kilo canal. Últimamente han vuelto a reaccionar los precios, habiéndose contratado las matanzas de la primera semana de junio, a 2,77 pesetas kilo, y siendo la tendencia del mercado la de mayor alza de precios.

GANADO DE CERDA

Por haber descendido el sacrificio de estas reses carecen de interés las operaciones que se realizan. Los cerdos blancos del país se cotizan a 2,90 pesetas y los chatos de Vitoria a 3,05 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 3,35; lanar, de 3,50 a 3,75; cabrío, a 2,50; cabrito, a 6,50; cordero, de 3,65 a 4; cerdos del país, de 3,30 a 3,55; ídem extremeños, de 2,50 a 2,80.

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