

La Carne

REVISTA TÉCNICA QUINCENAL

Redacción y Administración:

Avenida de Pi y Margall, 9, pral. 28

Toda la correspondencia:

Apartado de Correos 628.—Madrid

AÑO VII

MADRID, 30 DE NOVIEMBRE DE 1934

NÚM. 22

CRONICA QUINCENAL

Importación de tocino En estos momentos, el mercado español sufre una avalancha de tocino extranjero, que perturba la cotización del tocino de producción nacional. En España carecemos de una verdadera política pecuaria; encerrados en el círculo de una rabiosa protección, no nos enteramos de la marcha y orientación del comercio internacional de productos ganaderos hasta que llaman con recios golpes en las puertas de nuestras aduanas y vemos que el mercado interior se encuentra inopinadamente abarrotado de mercancía exótica. La desorientación en el comercio pecuario que manifiestan los directores de nuestra economía, ha dado motivo a las recientes importaciones de tocino, y en tiempos atrás a la carne congelada y a las constantes entradas de manteca, quesos; también los huevos han servido recientemente como tema de discusión, y su entrada ha quedado contingentada.

Los directores de la economía nacional se han quedado sorprendidos cuando les han reclamado que la importación de tocino y manteca de cerdo han remontado de un modo alarmante las cifras de nuestras estadísticas y su presencia empieza a causar efectos en la producción pecuaria y en la industria de la chacinería.

Veamos lo que nos informa la estadística; los datos son oficiales. La importación de tocino y manteca de cerdo alcanza en estos últimos años las cifras siguientes:

Año 1931.....	9.240 kilos
— 1932.....	10.580 —
— 1933.....	29.340 —

He de advertir que estas cifras corresponden al epígrafe 1.326 del Arancel de Aduanas, y abarcan la carne salada de cerdo, el tocino y manteca

de cerdo. Aunque no pueda especificar con números exactos lo que corresponde a cada uno de estos tres productos cerdíos, se distribuye así: el 80 por 100, tocino; el 18 por 100, manteca de cerdo, y el 2 por 100, carne salada (costillas, espinazas, etc.).

Ya estos aumentos crecientes han debido llamar la atención a nuestros gobernantes; el tema mereció tiempos atrás discusión en los Consejos técnicos que asesoran a los legisladores. En las páginas de LA CARNE (15 abril pasado) se publicó un artículo acerca del precio del tocino y de los peligros que amenazaban a la producción nacional con la pretendida importación de cerdos en vida y el tocino elaborado; el tema no es nuevo. La única novedad son las voces de socorro que ha lanzado oportunamente la industria chacinera nacional ante la creciente importación de tocino y manteca de cerdo; la industria tiene razón, mucha razón, para alarmarse y recurrir a las autoridades buscando urgente remedio a este peligro, y la razón la encontramos en la misma estadística. Si comparamos las importaciones del último trienio, comprendiendo sólo los meses de enero-septiembre, únicos a que alcanzan los datos del año actual, tenemos estas cifras:

Año 1932.....	8.610 kilos.
— 1933.....	9.520 —
— 1934.....	126.330 —

El aumento en el año en curso es francamente alarmante, y por las notas de pedidos conocidas podemos calcular que la importación de tocino y manteca en 1934 pasará de los 200.000 kilos, contra 29.340 kilos importados en 1933.

* * *

La industria chacinera reclama con razón contra peligro tan enorme, que ha de obstaculizar la venta del tocino y la manteca de producción nacional. No hemos de olvidar que una de las características adversas, pero efectivas, y destacadas del cerdo ibérico es su exceso de grasitud; el rendimiento de una canal para la chacinera calcula muy bien que la grasa (tocino, manteca, etc.) representa el 62 por 100; la industria del embutido ha de arrastrar este elevado porcentaje de grasa en su producción y comercio; la grasa representa gráficamente el "hueso del negocio" por dos razones: la primera, por su gran volumen de producción, y la segunda, porque se vende mal, con muchas mermas y exige almacenamiento, paralización de capital, etc., es un mal producto.

La grasa representa el tope impuesto a la matanza, tanto del pequeño como del gran industrial; si los cerdos no tuvieran tanta grasa, si fuesen al igual que las reses lanares o vacunas, la matanza de cerdos no tendría límite; actualmente el gran chacinero, como el modesto salchichero, suspende la matanza en cuanto la *pila de tocino* alcanza la altura correspondiente a su actividad económica; entre la sal se entierra mucho dinero, que después sale poco a poco; la cosecha de tocino y su hermana la manteca ahogan el negocio de la chacinación, y esta es la pura realidad. Se habla y escribe mucho acerca de la urgente necesidad de cambiar de tipo en la crianza del cerdo; la industria lo desea y estimula, pagando más los cerdos magros; pero lo cierto es que la ganadería patria, por las causas que sean—ahora no es tema de discusión, sigue entregando reses muy grasas, y la industria chacinera, obligada a su vez a buscar colocación a estos productos para defender su negocio, por mucho que se quiera recargar los productos cárnicos, no pueden el 38 por 100 de rendimiento salvar totalmente la industria.

Cuando se debate en condiciones tan adversas la industria chacinera española, cuando hace esfuerzos y equilibrios económicos para valorizar la producción porcina nacional, se abre la aduana de par en par y empieza a importarse tocino extranjero, tocino de reses de tipo magro, producido en condiciones económicas, de baratura incomparable a nuestra economía rural; el industrial chacinero, que con su ingenio y capital defiende al ganadero, aceptando una materia prima de calidad inferior, como pago a su patriotismo y trabajo, se encuentra con un competidor formidable en el tocino extranjero.

El industrial chacinero podía reclamar la im-

portación de cerdos de gran rendimiento en la chacinera y a precio más baratos que los ibéricos del país; sin embargo, la industria chacinera, articulada y moviéndose dentro de la economía nacional, no busca negocios en la importación de reses, con evidente perjuicio a otros sectores de nuestra producción, pide y pide con razón que se prohíba la importación de tocino extranjero, cuya competencia es ruinosa para el tocino nacional.

* * *

La libre importación de tocino acarrea aparejado otro peligro: la baja en la cotización del ganado porcino; la enorme producción de grasa del cerdo ibérico encuentra en el tocino y manteca extranjeros un obstáculo para alcanzar una cotización remuneradora; de momento los precios no han sufrido oscilaciones importantes; la razón es la fecha; la campaña de matanza ha empezado hace un mes; los grandes matanceros tienen, naturalmente, compradas y contratadas muchas reses desde hace tiempo, y todavía no se ha resentido; todo llegará; la alarma, primer toque, ha cundido en el mercado; chacineros y ganaderos están avisados y preocupados por la suerte que han de correr sus productos; si las grasas almacenadas procedentes de la matanza de la temporada 1934-35 encuentran otro almacén de productos similares extranjeros, la lucha en el mercado ha de ser catastrófica, y al iniciar las compras de cerdos en la próxima primavera será cuando los ganaderos sufrirán las consecuencias directamente derivadas de la actual importación de tocino. Abarrotados los almacenes, con dificultades de venta y precios bajos por la competencia, el chacinero, ante tan negra perspectiva, no puede ofrecer al ganadero mucho dinero por las reses porcinas, ya que su industrialización es un mal negocio paralizada la venta de grasas o vendidas a precios envilecedores.

Realidad: los países americanos producen los cerdos a precios baratísimos. Las condiciones agrológicas, la organización rural, etc., son factores favorables a esta producción pecuaria, y como su cantidad no tiene límites, producen todos cuantos necesiten y pidan en el mundo; el ganadero español tiene una seria competencia en cantidad y precio que no podrá igualar en mucho tiempo, quizá nunca. Hemos de pedir, tanto a la ganadería como a las industrias derivadas del cerdo, que miren al porvenir, evolucionando en un sentido de un mayor y mejor rendimiento económico, para no temer de un modo tan pavoroso

una competencia extranjera; mientras se producen y orientan estos cambios en la crianza del cerdo y fabricación chacinera, es un deber patriótico amparar sus intereses, defender sus organizaciones con discretas medidas de gobierno.

La lucha por la conquista de los mercados es feroz, y para su conservación actúan en juego múltiples factores, unos que llegan al público, otros transcurren a través del complicado engranaje cancelleresco; la defensa de un producto indígena dentro de su propio mercado es labor delicada, que no puede fiarse a la improvisación; es fruto de estudios meditados, datos demostrativos... que resistan la crítica y el análisis. He creído que este problema del tocino es de clara evidencia, de

fácil comprensión, y no hay para que retorcer los argumentos ni forzar las consecuencias; plantado el problema, la lógica matemática nos lleva a esta conclusión: la libre entrada de tocino arruina la industria chacinera y envilece las cotizaciones del ganado porcino.

* * *

Y concluyo copiando una noticia: El Gobierno italiano, por decreto de 16 de julio pasado, ha aumentado el derecho de importación sobre la carne de cerdo congelada y trozos de carne porcina de 1,40 a 2 liras por kilogramo. Por otro decreto se ha prohibido la importación en este país de la grasa de cerdo.

ABASTOS

Bases y prácticas del comercio de huevos en general

Mirando el comercio de huevos en el panorama europeo, se comprueba que una vez asegurado el consumo nacional en los países productores, el sobrante se destina a la exportación. Los principales países exportadores son Dinamarca, Holanda, Bélgica, Polonia, Irlanda, Rusia y, en general, toda la Europa central y meridional.

Los países europeos de escasa producción y precisados a importar muchos huevos son Inglaterra, Alemania, Suiza, España.

En cuanto a Francia es normalmente importadora de huevos corrientes y exportadora de huevos de primeras calidades. Después de la crisis de estos últimos años, la exportación se ha suspendido y continúa la importación en forma de contingentes. Las exportaciones francesas se dirigían a Inglaterra, con hermosos huevos rojos; a España, Alemania, Suiza, los huevos de buena calidad. En España los huevos franceses de tinte rojo (mejor que los huevos rojos) eran muy solicitados, porque imitaban como tinte la producción catalana, muy apreciada.

Francia importaba (e importa con permiso) huevos de procedencia belga u holandesa de primera calidad, de procedencia polonesa, rusa y países centrales para el consumo corriente. Durante los tiempos del comercio libre, todas las clases de huevos de los países mediterráneos llegaban a Marsella, que se convertía en punto de reexportación muy importante. Por último, en el merca-

do francés, Marruecos, no contingentado, ha tomado en los últimos meses un gran incremento. Los huevos marroquíes entran por Burdeos o Marsella. La Siria, país con mandato y sin contingentación, suministra grandes cantidades de de huevos que llegan a Marsella.

Después de esta impresión general, debemos considerar cada país en particular. Hemos de indicar el sistema comercial de cada uno, que dividiremos a su vez, cuando sea posible, en "comercio privado" y en "organización cooperativa".

Hemos tomado, con relación a este último extremo, notas de las comunicaciones del Comité internacional de relaciones intercooperativas que nos ha comunicado amablemente el Dr. Fauquet.

BELGICA

a) *Venta de huevos por los campesinos.* — Esta venta se hace siguiendo dos modalidades: 1.º En los mercados. 2.º A los acaparadores, que pasan una o dos veces a la semana por casa de los productores. El trueque directo de huevos por mercancías ha desaparecido de la práctica, por ser cambio desventajoso para el productor.

b) *Comercio al por mayor.* — Este comercio practica al mismo tiempo la recoba. Algunos comerciantes practican las clasificaciones de los huevos a máquina, y la mercancía que exportan es embalada por su cuenta. Existen también especialistas que conservan los huevos en cal.

Una Sociedad Anónima conserva los huevos por un procedimiento especial y obtiene una mercancía, según anuncia, esterilizada. Aparte, la Boerenbond, la citada Sociedad y algunas firmas capitalistas, tales como la Unión Coopertaiva de Lieja y la Woornit de Gante, no existen Sociedades Cooperativas para la producción, recogida y venta de huevos.

c) *Relación del comercio al por mayor con el comercio al detalle.*—Existe en Bélgica una media docena de comerciantes que compran en los mercados y revenden a las tiendas de comestibles, cuyos establecimientos casi todos venden huevos. Por último, el sistema de suministro al por mayor para las necesidades industriales es desconocido en Bélgica.

PAISES BAJOS

a) *Comercio privado.*—En algunas regiones, los huevos son entregados a cuenta de mercancías en los comercios locales. La venta se hace también directamente en los mercados urbanos próximos, tales como Barneveld, Epe, Nijkerk. Por último, algunos "recoveros" tienen personas que recogen los huevos en los pueblos o dejan el encargo a los avicultores para enviarles directamente los huevos a los sitios donde hacen los embalajes.

b) *Comercio al por mayor.*—Los huevos son clasificados y embalados por diferentes procedimientos, según que sean destinados al consumo en el mismo país o reservados para la exportación.

Grandes cantidades de huevos son almacenadas por los frigoríficos (hasta 125 millones por año), en tanto que 30-40 millones son conservados para la industria. Según dispone la legislación holandesa, los huevos almacenados en los frigoríficos y los huevos conservados deben diferenciarse de los huevos frescos por medio de una estampilla especial.

c) *Agencias de exportación e importación.*—Varios exportadores tienen representantes en el Extranjero. Otros venden personalmente sus productos en el mercado. En fin, los huevos holandeses son remitidos en gran parte a Inglaterra.

d) *Organización cooperativa.*—La entrega de los huevos se hace a las Cooperativas de recogida o a las Cooperativas que trabajan de un modo secundario la recolección de los huevos. En este último caso se encuentran las Cooperativas lecheras y las Cooperativas de consumo que reciben los huevos que envían sus asociados.

Existen Centrales agrícolas que representan secciones especiales de la Central general o de la

Central especializada de las Cooperativas de recogida de huevos.

Estas practican el comercio al por mayor o al detalle y también se dedican a la exportación.

Por último existen Cooperativas de consumo que tienen almacenes al por mayor. Compran los huevos en el comercio privado o en los Países Bajos. El almacén al por mayor no hace comercio de huevos.

DINAMARCA

a) *Comercio privado.*—La primera operación se hace de dos maneras. El productor envía los huevos a una Cooperativa de venta, que los revende a su vez a los "recoveros", o los vende al tendero de la localidad, o a un almacenista particular.

El negocio de la exportación se hace por los mismos intermediarios, Cooperativas de venta, tiendas de comestibles, almacenistas. Estos últimos sirven de intermediarios entre los mayoristas y el consumidor.

b) *Organización cooperativa.*—La venta se hace de dos formas, sea en el interior del país o sea para países extranjeros. Se hace siempre por intermedio de la "Sociedad cooperativa danesa para la exportación de huevos"; también subsidiariamente por algunas fábricas cooperativas de tocino inglés.

Las sociedades cooperativas danesas para la exportación de huevos comprende 3.508 asociados, divididos en 500 asociaciones locales o círculos, que forman parte integrante de la organización central y están sometidos a su control. Cada círculo tiene sus propios estatutos, pero éstos están conformes a las disposiciones emanadas del organismo central. En cuanto los huevos han salido del centro local de recogida, todos los gastos son soportados por la sociedad. Los beneficios son íntegramente repartidos entre todos los asociados.

Los círculos deben comprender, por lo menos, diez miembros para formar parte de la asociación. Para su ingreso, cada círculo paga a la sociedad 0,675 francos por miembro. Todos los círculos están obligados a entregar a la sociedad todos los huevos recogidos por sus asociados. Los huevos de más de siete días no deben ser entregados, bajo pena de una multa de 6,70 francos, por la primera infracción, y el doble por las siguientes. Un círculo no debe guardar los huevos más de cuatro días después de la recogida. Los huevos deben ser entregados absolutamente limpios. Cada uno de los círculos debe proveer a sus asociados de sellos de caucho y tinta de tampón, comprado en el comercio indicado por la Sociedad.

Todos los asociados de un círculo están obligados a enviar los huevos que pongan sus gallinas, excepción hecha de los necesarios para el consumo doméstico y la incubación. Los huevos deben ser cuidadosamente recogidos a diario, y en la época de los calores, dos veces al día.

En los gallineros sólo deben emplearse nidas artificiales, que durante la noche estarán cerrados.

Cada círculo es administrado por una directiva, compuesta por un número mayor o menor de miembros, según la importancia, que pagan los gastos de recogida de los huevos y asegura el embalaje necesario para el envío a las estaciones centrales. Los huevos son enviados a una estación central en cuadros de cartón corriente, metidos en cajas de madera de tamaño uniforme.

La clasificación y miraje se hace generalmente por mujeres, que con la práctica adquieren una gran habilidad. Los huevos son clasificados según su peso. Se han establecido seis calidades, que han de pesar desde 6,500 kilos a 9 kilos los 120 huevos.

Las clasificadoras trabajan sobre una mesa, en la cual colocan seis cuadros de madera, con diez docenas de agujeros para recibir los huevos. Por su práctica clasifican inmediatamente los huevos en la categoría que les corresponde, y al mismo tiempo, con la misma rapidez, hacen la distribución.

Cuando un cuadro ha recibido diez docenas de huevos tomados directamente de los envíos de los círculos, es retirado por un hombre y pesado. Si los 120 huevos pesan más o menos que la tara convenida por la calidad, se procede a las sustituciones necesarias. El cuadro así tarado, con 120 huevos, se lleva a una cámara oscura, herméticamente cerrada, y colocado sobre una caja en forma piramidal, cuya profundidad alcanza próximamente dos pies, cuyos costados están recubiertos de hielo. En el fondo de la caja, que mide 8 x 20 pulgadas, hay cuatro lámparas eléctricas de 16 bujías, separadas por intervalos iguales. Los huevos que ocupan los huecos del cuadro se ponen encima de la luz y del hielo. Un reconocedor mira cuidadosamente toda la carga, y separa los huevos que no son aceptables.

Los huevos reconocidos como buenos son embalados uno contra otro, en cuatro lechos, en cajas de pino de 22 pulgadas de ancho por 72 pulgadas de largo y 9 pulgadas de profundidad. Cada lecho es separado por una buena capa de paja de centeno limpia y uniforme; el lecho superior de huevos recibe una segunda capa de paja. Las cajas son cuidadosamente cerradas y marcadas con

la marca de la Sociedad, indicando el número y la cantidad de los huevos; de esta forma se cargan en los vapores.

Los gastos totales para el granjero, desde el momento que los huevos salen del nidal hasta que llegan a bordo del vapor, se elevan, aproximadamente, a 0,075 francos (tres céntimos y tres cuartillos al cambio actual) por docena. Los compradores ingleses pagan los huevos "franco" bordo en Dinamarca.

ALEMANIA

a) *Comercio interior.*—La venta se hace en lugar de producción o mercado local, adonde acuden los mismos campesinos. También los huevos son recogidos en el campo por los comerciantes (Höker) o por las organizaciones del comercio al por mayor.

b) *Organización corporativa.*—Se han creado algunas cooperativas para la venta de huevos, de cuyo negocio también se han encargado algunas cooperativas lecheras. Después de colmadas las necesidades locales de la región, las cooperativas envían el exceso a las organizaciones centrales de venta de huevos en las provincias y los diferentes estados, organismos a los cuales ellos están obligados. Por último, si todavía hay exceso de producción, se remiten a los almacenes de venta al por mayor.

Se cuenta 17 cooperativas centrales de venta de huevos, y existen, además, en Berlín y Dortmund (antes Colonia) depósitos al por mayor. Pero la venta a las cooperativas de consumo está en su fase inicial.

GRAN BRETAÑA

a) *Comercio privado.*—La recogida de huevos se hace de múltiples formas. La mayoría de los huevos producidos en Inglaterra y el país de Gales son recogidos por medio de un servicio de transporte automóvil de las lecherías cooperativas o son entregados directamente por los granjeros en pequeñas cantidades a las cooperativas de consumo. Los pequeños avicultores llevan también los huevos una o dos veces en semana a los mercados próximos, a donde los comisionistas acuden a recoger la mercancía para venderla a los almacenistas o detallistas.

b) *Organización corporativa.*—Las cooperativas operan desde hace algunos años con resultados mediocres; las cooperativas de Framlingham y del Condado del Este son, probablemente, las que han obtenido mejores resultados.

HUNGRÍA

a) *Comercio privado*.—En el Este del país los campesinos venden los huevos unas veces a los comerciantes de los mercados, otras a los acaparadores de las ciudades, que, a su vez, los venden a los exportadores y a los mayoristas.

En el oeste, los huevos son vendidos a los recoveros, que periódicamente pasan por sus casas o se reúnen en sitios convenidos, a donde citan a los campesinos y avicultores.

Por último, en algunas regiones, la revoca se hace por mozos, que utilizan el servicio ferroviario, y después los venden a los comerciantes de las ciudades.

b) *Organización cooperativa*.—Esta fase es reciente en Hungría. Una organización, la "Hanga", unión y almacenes de grandes sociedades cooperativas húngaras de consumo han empezado en 1930 a organizar el comercio de huevos a través de sus sociedades filiales, en número de 149, a fines del año 1931.

POLONIA

a) *Comercio privado*.—Únicamente en los pequeños agricultores son también avicultores. Se desconocen las grandes explotaciones, y las existentes no pueden satisfacer sus propias necesidades.

Los huevos son cambiados por mercancías o vendidos por los campesinos en los mercados próximos.

b) *Organización cooperativa*.—A su creación ponen cierta resistencia. Aunque los huevos son pagados más caros a los campesinos, éstos encuentran el sistema incómodo, porque no pueden vender los huevos en cualquier momento, y principalmente porque no se los pagan en el acto, viéndose así privados de la moneda circulante, que representa para ellos los huevos.

CHECOESLOVAQUIA

a) *Comercio privado*.—Se distingue en comercio directo (venta directa al consumidor de los pueblos y villas en los mercados semanales), en comercio al detalle (hacen de intermediarios los recoveros) y comercio al por mayor (grandes almacenes que se preocupan principalmente del comercio de exportación al extranjero).

b) *Organización cooperativa*.—Aunque estas instituciones han adquirido un gran desarrollo en otras ramas, no intervienen todavía eficazmente en el comercio de los huevos. No existen cooperativas de recogida; esta operación corre a cargo de algunas cooperativas lecheras.

Así vemos que en todos los países contiguos al

comercio local, que conserva, a pesar de todo, una gran importancia, nace la formación cooperativa, cuyo acrecentamiento muestra bien las ventajas que aporta al comercio de huevos.

FRANCIA

Cierto que Francia es el país que consume menos huevos (en 1931). Un habitante de Francia consumió 130 huevos al año; uno del Canadá, 340; de Irlanda, 266; de los Estados Unidos, 250; de Bélgica, 212; de Dinamarca y de Inglaterra, 143; el comercio de huevos en nuestro país está llamado a convertirse en próspero y el huevo a ser una producción rural interesante.

Aprovisionamiento.—Se comprende fácilmente que una población, según que se encuentre en una región productora o no, tendrá un modo diferente de aprovisionamiento. En una pequeña población se abastece de los alrededores, cuyos campesinos vienen a vender los huevos al mercado. Las grandes poblaciones, cuyo consumo sobrepasa la producción local, son abastecidas por revendedores, que compran en los diferentes departamentos. Por último, las poblaciones muy populosas reciben también huevos extranjeros, bien directamente de los puntos fronterizos o del mercado central de París.

Los huevos belgas y holandeses se encuentran de preferencia en el Norte. París, Este (Estrasburgo, Metz, etc.), en tanto que los poloneses se distribuyen un poco por todas partes. Por Marsella, Francia recibe huevos chinos, sirios, rusos, turcos, egipcios, rumanos, búlgaros, griegos. Los que no son remitidos a Barcelona, se consumen en el Mediodía francés o se envían a los mercados de París.

En estos últimos años se comprueba un aumento en la importación; la importación del huevo chino congelado constituye una amenaza para la producción francesa. Recientemente, Marruecos envía huevos líquidos en gran cantidad. Estos huevos entran en Francia sin contingente y sin pago de derechos.

Por esta fuerte importación se encuentran en el mercado mezclados con los huevos de primera calidad otros de segunda o muy inferiores, que no encuentran su normal salida. Con esta amenaza, los médicos suprimen el huevo en la alimentación, y disminuye su consumo. Esta menor venta de huevos con cáscara trae una repercusión enorme sobre la producción.

En épocas pasadas el huevo francés tenía una fuerte exportación, que ha disminuído en estos últimos años; se mantiene algo para Gran Bretaña,

Suiza, España; se ha suprimido Alemania, Bélgica, Italia, etc. Cerrada la exportación, los avicultores envían los huevos a los mercados del interior.

Esta mercancía es vendida, en su mayor parte, en comisión. La venta a la comisión se hace de dos maneras:

1.ª A los mandatarios autorizados. — Estos mandatarios dependen directamente de la Prefectura de Policía, están sometidos a control, tienen depósito de fianza y trabajan en los mercados centrales de París. Existen también en otras villas plazas de "factores"; pero son envíos menos importantes. París es el único mercado internacional.

2.ª A los comisionistas del perímetro de los mercados. Son comerciantes libres de gran actividad; casi siempre compran en firme, en tanto que los mandatarios no lo pueden hacer.

La venta puede hacerse también en "venta directa", es decir, que el remitente hace la venta antes que la expedición.

El vendedor distribuidor exige ser un comerciante completo: ha de buscar la clientela, controlar su solvencia, tener conocimientos suficientes para resolver los numerosos litigios; nada debe olvidar ni ignorar. Sus principales compradores los encuentran en París y sus alrededores. La venta

directa en París es difícil, a causa de la proximidad de los mercados, donde el comprador puede informarse a diario; sólo en los momentos de alza es fácil, porque el comprador "París-alrededores" sabe que su mercancía gana dinero rodando. Por el contrario, durante los períodos de calma o de baja, la venta directa es muy difícil; el comprador prefiere el mercado central, donde puede hacer un "buen negocio".

Las otras salidas del vendedor-distribuidor son los grandes centros de las regiones no productoras, por ejemplo, en el Este, Strasburgo, Metz, Mulhouse, Sarrebruck; en el sur, Marsella, Niza, en las épocas que los huevos exóticos llegan manchados de sangre (con mancha germinativa). En estas localidades la venta sufre menos fluctuaciones que en el mercado de París; el comprador está peor informado, y se habitúa a seguir una buena marca.

Concluimos diciendo que las salidas de la producción francesa de huevos es muy limitada. Hemos dejado que nos adelanten otros países; hemos aminorado una de las ramas de la actividad rural y comercial, rama que debiera ser floreciente. Hay tiempo todavía de poder despertar.

H. BRIZARD

Doctor Veterinario.

El problema de las subsistencias en España al comenzar la Edad moderna ⁽¹⁾

LA CARNE

§ 1

INTRODUCCIÓN.

Entre las diversas aplicaciones que pueden darse a los estudios históricos es, sin género de duda, una de las más útiles la de enderezarlos a que sirvan de ilustración y enseñanzas respecto al contenido de los problemas actuales. Saber lo que ha sucedido y por qué, no sólo satisface la curiosidad, sino que puede servir de guía al gobernante y despertar la esperanza o el recelo de los gobernados, tranquilizándoles o moviéndoles a la acción ciudadana. Difícilmente puede buscarse asunto de mayor interés que el enunciado: acreditan las enseñanzas de la Historia la unión íntima entre la carestía y dificultad material de la vida y la derivación del espíritu público hacia la revuelta y el motín revolucionario, en gran parte

por ellas engendrado como causa inmediata. Puntualizar, por tanto, en cualquier momento histórico el coste de la vida y ver sus vicisitudes posteriores, aclara y explica el proceso histórico de manera satisfactoria y fehaciente. Ante la dificultad de dar al presente estudio la amplitud precisa para abarcar todo el problema, me limitaré a estudiar ahora el consumo, abastecimiento y precios de la carne, por ser ésta una de las sustancias alimenticias principales y cuyo uso es de los que mejor ponen de relieve la situación y vida de una colectividad.

A pesar de ser la carne sustancia alimenticia grata al paladar, por su alto precio, en relación con otras de la misma clase, su consumo es muy desigual: en España e Italia hay comarcas en donde habitualmente no la consumen las clases proletarias, y en cambio, en otros países, por su baratura, derivada de su abundancia, personas pertenecientes a estas mismas clases, como ocurre,

v. g., en el Brasil y la Argentina, comen varios kilos de ella al día. Aun dentro de un mismo país se notan estas sensibles diferencias, y según consignan las estadísticas francesas, los habitantes de París, por término medio, consumen 75 kilos al año, mientras que en los departamentos o provincias no pasan de cinco.

Los datos históricos que he de exponer arrancan de la **Edad Media**, o sea (según la opinión general) del período histórico comprendido entre los años 476 a 1453 después del nacimiento de Nuestro Señor Jesucristo; en aquellos apartados tiempos el consumo de la carne estaba más generalizado y era más abundante, por regla general, que en los tiempos presentes.

La principal razón de este hecho es la mayor abundancia y difusión del ganado, nacida de especiales circunstancias históricas.

En la Europa medieval, la mayor parte del suelo estaba cubierto de espeso bosque, entre el cual las ciudades y pueblos semejabán pequeñas islas en aquel mar de verdura; en casi todos los pueblos, prados y bosques lindaban con las casas, pues la zona cultivada era escasísima, a causa de que la dificultad de las comunicaciones limitaba al mercado local el consumo de los productos de la tierra. En estas circunstancias, casi todos los vecinos tenían reses propias pastando en los pastos comunes que, por ser abundantísimos, no había excesivo interés en acotar o prohibir su uso. Como rastro de esta situación queda todavía, en muchos pueblos españoles, derechos a utilizar determinados pastos por los ganados de los vecinos.

El ganado era, además, por su movilidad, el único capital que las gentes podían salvar con facilidad relativa de las constantes guerras privadas e invasiones, características y frecuentísimas en aquellos agitados tiempos en que ante el avance del enemigo quedaban las cosechas taladas y los pueblos destruidos.

Por estas razones, el precio de la carne era notoriamente inferior al actual. Aunque de aquellos tiempos no han llegado estadísticas completas, sino datos sueltos, se sabe que a mitad del siglo XV en Francia, según los estudios y cálculos del señor vizconde D'Avenel (2), un buey valía 22 francos, un cerdo, 5, y un carnero, 2, y relacionando estos precios con el valor de los jornales resulta que, calculando (antes de la guerra última) en 2,50 pesetas el jornal más modesto, con esta cantidad o su equivalente, en aquella época, se podrían comprar tres kilos 700 gramos de vaca o buey y dos kilos 600 gramos de cerdo; actualmente, con 2,50 pesetas se compra medio

kilo de vaca y 500 gramos de carne de cerdo. Hay, pues, notable aumento en el precio.

La abundancia de pastos y la baratura de las reses nos permiten suponer que éstas serían corpulentas y bien nutridas, y, sin embargo, los datos históricos que poseemos nos llevan a conclusiones opuestas.

Las reses, por regla general, semiabandonadas, pululaban y se reproducían sin la inteligente selección del ganadero, y la alimentación bien dirigida, que da por resultado el moderno tipo de reses de matadero, bien cebadas y de carnes especialmente dispuestas para el consumo: tenían aspecto semisalvaje las reses, y nada demuestra la exactitud de estas afirmaciones como el examen comparativo de los pesos: en aquellos tiempos, el peso máximo del ganado mayor, según consignan documentos fidedignos, que precisamente lo hacen constar por esa circunstancia, era el de 180 kilos; actualmente, lo alcanzan de 230 y 280; en el siglo XV había carneros de nueve kilos; ahora, de 18. Terneras, de 27; hoy, de 44. Los cerdos llegaban a 18, y ahora, a 60 (3).

En la Edad Media, el cerdo cumple, en la que podríamos llamar su actuación, fines distintos de los que hoy realiza; se solía criar en las casas, y en las calles ejercía el servicio de limpiarlas de bichos y alimañas; sabido es el gran provecho que de este animal se obtiene, pues, según frases gráficas, en los grandes mataderos norteamericanos, de tal modo aprovechan las partes distintas de su cuerpo, que tan sólo se pierden los gruñidos que exhala al morir.

Traía, en cambio, su uso excesivo, el recrudecimiento de algunas enfermedades, v. g., la lepra, y a causa de razones higiénicas, principalmente, fué prohibido su consumo por las religiones judaica y mahometana.

La escasa talla, peso y delgadez del ganado, en aquellos apartados tiempos, produjeron algunas curiosas consecuencias: la leche era escasa y cara, y a no ser entre pueblos dedicados preferentemente al pastoreo, no se solía emplear por vía de alimentación; la difusión del uso de la leche se ha verificado en estos últimos cuarenta o cincuenta años, y seguramente las personas que se acerquen o pasen de esta edad recordarán los tiempos en que sólo se empleaba para el restablecimiento de enfermos o convalecientes.

La grasa era también escasa y cara, y lo que con ella se fabricaba, v. gr., las velas de sebo, alumbrado de uso extendidísimo en el siglo XV, según nos lo demuestran las Ordenanzas de numerosos gremios de candeleros (que así se llamaban quienes las producían), superaban en precio

a los productos similares actuales; calcúlase que costaban las velas, entonces, tres veces más que ahora (4).

¿Cuál es, en el siglo XV, la situación de la Península Ibérica respecto del uso y aprovisionamiento de la carne? Un viajero extranjero que la atravesó en 1466, Rosmithal, nos refiere en el interesante relato de su viaje curiosos datos referentes a este asunto (5). Pululaba el ganado, en España y Portugal, por bosques y páramos; apenas había corrales que lo encerrasen; se notaba grandísima escasez de reses, y en la provincia de Burgos tan sólo comían carne de cabra; escaseaban las gallinas y vacas, y la mayor parte de los habitantes se alimentaban exclusivamente de vegetales.

La mejor prueba de la escasez de la carne, en España, en aquella época, la ofrecen las peticiones y prohibiciones acordadas en Cortes respecto a la salida y entrada de ganados y mantenimientos; las de Toledo de 1480 y las de Valladolid de 1506, prohíben la exportación de éstos (6), y las de Barcelona de 1481 declaran libres de entrada los ganados, a fin de fomentar su importancia, mientras gravan con impuesto "ad valorem" de un "sou" por libra de dinero a las reses que salen de Cataluña (7); finalmente, las Cortes de Monzón de 1534 castigan con multa de 500 ducados oro y pérdida del género, al que exporte tocino fuera de los Estados que formaban la Corona de Aragón (8).

¿Qué clase de carnes se comen? De esto da noticia fidedigna un curiosísimo libro titulado el *Arte Cisoria o Tratado del arte de cortar del cuchillo*, escrito en el siglo XV por el famosísimo Marqués de Villena D. Enrique de Aragón, sabio, astrólogo y nigromante; allí se dice que se trinchan y, por tanto, se comen (9): "De las animalias de cuatro pies, bueyes, vacas, bufanos (búfalos), éstos hay en Granada; ciervos, gamos, enodios (cervatos de tres a cuatro años), corzos y algaselas (gacelas): también las hay en Granada; liebres, conejos, cabras montesas, yardas (especie de ratas grandes de color rubio y pecho blanco), puercos, lechones, cabritos, carneros, ovejas, maflores (especie de canguros): de éstos hay en Mallorca; camellos, nutrias, erizos "tasugos" (especie de topos grandes y grises), cabras, e los de esta manera, e los de complisión semejantes".

Junto a éstas carnes de uso alimenticio, había otras que se ingerían para provocar el brote y vigorización de cualidades de índole afectiva o moral: también el *Arte Cisoria* las enumeraba: son las siguientes (10):

"Carne de ome para curar las quebraduras; de

milano, cura la sarna; de perro o "cabra", asegura los dientes; de caballo, origina hombres esforzados; de abubilla, aguza el entendimiento; de león, produce hombres temidos; de tasugo viejo, cura el espanto, y de cebra, quita la pereza."

NOTAS AL § I

(1) Con este título apareció el presente trabajo, por vez primera, en la revista *Nuestro Tiempo*, números 325 y 327, correspondientes a los meses de enero y marzo de 1926. También, tomándolo íntegramente de allí, se publicó en la revista de Madrid *El Cortador*, órgano del gremio de carniceros.

Recientemente, el Sr. D. Cesáreo Sanz Egaña, distinguido publicista y director del Matadero de Madrid, había solicitado el permiso para publicarlo en la revista de Madrid *LA CARNE*; al acceder, muy honrado por ella, a esta solicitud, he agregado al primer texto las notas recogidas acerca de estas materias desde que fué redactado en 1925; bien puede, por tanto, ser calificada ésta de segunda edición.

Como de la revista *Nuestro Tiempo* sólo se había hecho una corta *separata*, que no se puso a la venta y se agotó rápidamente: para satisfacer algunos pedidos de especialistas interesados en estas cuestiones, principalmente venidos del Extranjero, se pone ahora a la venta una corta edición, a fin de que puedan utilizarla aquellos a quienes haya de ser útil tenerla sin necesidad de molestarse en solicitarla con petición especial.

(2) V. su obra *Payssans et ouvriers depuis sept cents ans*. París, 1910; p. 193.

(3) D'Avenel, obra citada; p. 190.

(4) D'Avenel, obra citada; p. 195.

(5) V. *Viaje del noble bahemio León Rosmithal de Blatna por España y Portugal, hecho del año 1465 a 1467*, traducido del latín por D. Antonio M. Fabié y publicado en el tomo 8.º de la colección titulada *Libros de antaño*. Madrid, 1879.

El viajero era hermano de la esposa de Jorge Podiebrad, Rey de Bohemia. Salió de Bohemia con lucido y numeroso acompañamiento (más de cuarenta personas) al año siguiente de ser excomulgado el Monarca por el Pontífice Pío II. El relato parece escrito por alguno de los secretarios que le acompañaron en su excursión. Viene a visitar el sepulcro del Apóstol Santiago en Compostela y, a la vez, a estudiar la disciplina y organización militar española. V. págs. 60 y 163.

(6) *Cortes de los antiguos reynos de Castilla y León*, publicadas por la Real Academia de la Historia (siete tomos). Madrid, 1861-1903.—*Cortes de Toledo de 1840*. Petición 88; p. 171.—*Cortes de Valladolid de 1506*. Petición 14; p. 227.

(7) *Cortes de 1841 en Barcelona*. V. *Capitols dels drets del General de Catalunya fets en Corts generals d'ende 1481 fises l'any 1564*. Barcelona, 1577. (Bib. Nacms. R. 10.580. Cap. 4, fol. 3-3, núm. 1.º)

(8) Cita esta noticia Capmany: *Memorias históricas sobre la Marina, Comercio y Artes de la ciudad de Barcelona*. Madrid, 1779; t. I, p. 253.

(9) V. *Arte Cisoria o Tratado del arte de cortar del cuchillo*. La primera edición de esta obra fué impresa en 1766 en Madrid, en la oficina de Antonio Marín, con arreglo al código existente en la Biblioteca de El Escorial, editado por ella con licencia del Rey. La segunda edición apareció en 1879 en Barcelona, imprenta de La Reinaxensa, con introducción y glosario, por D. Felipe Benicio Navarro; de ésta me valgo.

V. acerca de lo que se dice en el texto las págs. 44, 55 y 270.

(10) V. *Arte Cisoria*; p. 44.

EDUARDO IBARRA Y RODRÍGUEZ.

De la Academia de la Historia, Catedrático de Historia Universal de la Universidad Central.

(Continuará.)

GANADERIA

La lucha contra la gripe en los lechones ⁽¹⁾

Hace años, cuando nosotros considerábamos todavía la infección pestosa crónica como causa de la gripe del cerdo, pudimos comprobar en las numerosas explotaciones que visitábamos que las pérdidas y el número de reses en quencles era siempre mayor en las porquerizas mantenidas con gran limpieza, y en donde se concedía una gran importancia al buen acondicionamiento de los locales de las cerdas y de los lechones para una evidente mejora; las pérdidas por muerte en estas condiciones se aminoran, pero el porcentaje de en quencles, de tos, quedaba estacionado. Después hemos podido demostrar que el porcentaje de en quencles siempre conservaba las mismas cifras cuando los lechones estaban revueltos en las cochiqueras o salían juntos al exterior. Por eso la epizootia no se detiene cuando los abrigos, cuidados, alimentación, prodigados a cada una de las cerdas de cría son iguales para los lechones. También en las cochiqueras modernas, construídas según las exigencias de la higiene, se han comprobado casos de epizootia, como en las cochiqueras de construcción tradicional, incluso en las cochiqueras sistema Lochow, donde cada cerda con su cría ocupa un local dentro de la cochiquera general, hemos observado casos de cerdos en quencles.

Las conclusiones que podemos sacar de nuestras observaciones son que las pérdidas por esta persistente epizootia de crianza sólo se pueden combatir con las medidas de higiene y con garantías de instalaciones acondicionadas para conseguir atenuar sus efectos.

Primeramente, los descubrimientos de la causa de la gripe de los lechones nos da una noción:

(1) Trabajo leído en la XCHH Reunión de Naturalistas y Médicos alemanes, 16-20 septiembre. Hannover. Publicado en *Deutsche Tierärztliche Wochenschrift*, 15 septiembre 1934, pág. 606.

que la epizootia se relaciona con el estado de miseria de los cerditos y la lucha debe orientarse por este sentido. Sabemos actualmente que en la gripe del lechón el animal enfermo representa el origen de la infección. Se ha comprobado que el virus de la gripe de los lechones se contagia fácilmente por las mucosas intactas de las vías respiratorias y que la infección por gotitas de mucosidad es el medio más general de infección. Además, nos han demostrado nuestras experiencias que no todos los cerditos tienen igual sensibilidad para la gripe del lechón; siempre en una piara existen varios cerditos con distinta resistencia propia de la individualidad. La enfermedad de la tos alcanza primeramente a los animales que ofrecen gran disposición para la infección y pueden infeccionar.

Así se explica la persistencia de la epizootia; lo mismo ocurre en las explotaciones de cerdos instaladas con mucha higiene, pero donde existen criaderos de lechones en común. También la división de los criaderos con sencillos compartimentos es a veces insuficiente contra la infección con gotitas de moco y no da ninguna garantía práctica. Después de estos conocimientos hemos hecho algunas experiencias de cómo se puede impedir con medidas de aislamiento la infección por contaminación. Hemos puesto mezclados 15 enfermos y reses sanas en un local de 20 metros cuadrados, y hemos querido evitar con seguridad una infección por contagio colocando los animales en zahurdas separadas.

Las conclusiones comprueban las observaciones de la práctica y las demostraciones de nuestras experiencias en las riberas de la isla de Riems, confirmatorias que el aislamiento de las cerdas de cría y de su lechigada es suficiente para cortar rápidamente la epizootia; además, este aislamiento está unido convenientemente con el tratamien-

to al aire libre; por eso aconsejamos la explotación al aire libre.

En los casos aislados procedemos de la siguiente manera:

Después de asegurar el diagnóstico de la gripe de los lechones por el aislamiento del bacilo in-

suficiente para mantener la sanidad que la separación se haga, por lo menos, de un metro entre una y otra, para evitar que el contagio se propague de una a otra lechigada. El paraje para construir estas zahurdas se ha de elegir de forma que el corral descubierto tenga una orientación

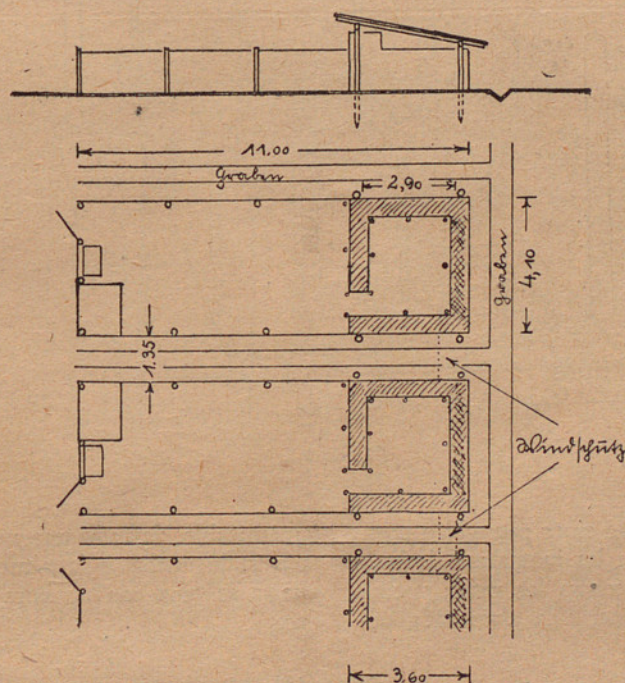


Figura 1.^a

fluenza, eventualmente por pruebas de transmisión, hacemos, en cuanto es posible, un examen de la piara para aclarar la naturaleza de la enfermedad y dar un informe completo al ganadero.

La cerda de cría durante la preñez debe estar encerrada en una zahurda primitiva con suficiente amplitud. Es conveniente que las cerdas de cría, tanto en invierno como en verano, diariamente salgan fuera y se muevan. Las cerdas con preñez avanzada (dos semanas antes del parto) son separadas de la piara y encerradas en la zahurda. Quedará la cerda encerrada con su cría por lo menos ocho semanas. Como tipos de zahurdas primitivas hemos escogido el sistema preconizado por Lohmann (*Illustr. Landw. Presse*, febrero 1929. *Feld und Wald*, marzo 1929). Son zahurdas construídas con paja, cuyas ventajas son cada año mejor aceptadas. Lohmann ha construído estas parideras en fila, que fácilmente son separadas por tapias y pasos unas de otras. Es

al Sur y que reciba, en cuanto sea posible, mucho sol. En cuanto sea posible, se ha de procurar que los comederos sean fáciles de llenar, que no exijan mucha entrada y que el agua esté limpia, y un posible baño no muy profundo.

La construcción de las zahurdas del sistema Lohmann es fácil; según la figura 1.^a, en un rectángulo de 4,10 X 11,0 metros clavar en cada uno de los ángulos traseros dos postes de 1,80 metros y de 8-12 centímetros de diámetro, con una distancia de 4,10 metros uno de otro; los postes deben sobresalir del suelo 1,20-1,25 metros; clavar a su vez dos postes delanteros de 2,50 de altos y 8-12 centímetros de diámetro, a una distancia de 2,90 metros de los postes traseros; estos postes delanteros han de sobresalir 1,75 a 1,80 metros sobre el terreno.

Colocar en el terreno, según la figura 2.^a, los nueve postes más pequeños, de 1,30 metros de largos, de forma que queden a la misma altura (próximamente 0,90-1 metro) sobre el terreno.

Cubrir la superficie de la zahurda con palos de 2,80-2,90 metros de largo, de forma que dejen entre el empalado y el tejado un pequeño hueco (figura 4.^a). Estos palos se apoyan sobre la doble fila de pacas de paja de la pared trasera y en la segunda fila de pacas de la pared delantera.

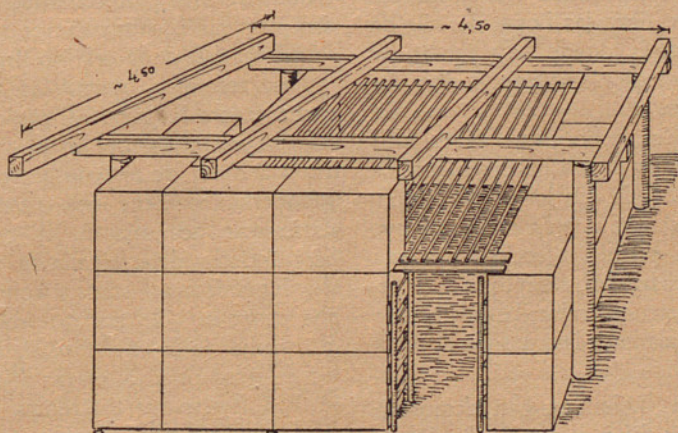


Figura 4.^a

El interior de la zahurda se refuerza con unos palos a la altura de las dos primeras filas de pacas; sirve de protección y para rascarse los cerdos. Por encima de las paredes se disponen cuatro

Se coloca en un trozo de zócalo cementado un comedero, provisto de una tapa, para que la cerda no pueda llegar y sirva sólo para acostumbrar a comer a los lechones.

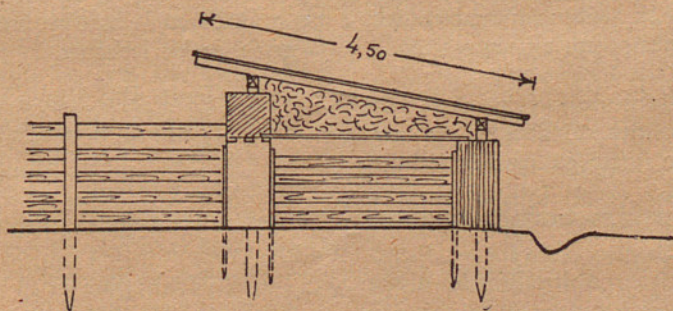


Figura 5.^a

vigas o tablones, que sirven de base para formar el tejado; sobre estos tablones se clava el cartón impermeable (cartón de tejado, como la uralita). Para más duración del tejado, se puede también emplear chapa ondulada. Todos los agujeros, rendijas, etc., deben rellenarse con paja.

Para mantener una buena ventilación, el espacio entre el tejado y la palizada del techo se rellena bien con paja.

Delante de la zahurda se forma un corralillo con ocho palos de 1,60 metros de largo, que li-

Clavar en el suelo, alrededor de la zahurda, para su protección contra las ratas, una fila de alambre de espino artificial.

Cavar detrás de la pared trasera, y entre dos zahurdas, una reguera para que pueda correr el agua.

La distancia entre dos zahurdas debe ser de 1,35 metros.

En una explotación de 10 cerdas de cría son suficientes 4-5 zahurdas-parideras, y de 100 cerdas, son suficientes 100 zahurdas-parideras. Cuan-

do el piso de la paridera es fuertemente impermeable, se recomienda echar cama semanalmente, no sólo en la parte techada, incluso también en el corral; cuando el piso es blando, la cama es suficiente en la parte techada. Con estas zahurdas los lechones salen con frecuencia al corral; incluso en el tiempo frío la cerda sale con su cría de dos a tres días al aire libre las horas de sol. En invierno, en los rincones donde hay juntas, es conveniente remeter sacos viejos para evitar entren corrientes de aire.

Después del parto, los lechones no deben salir por ningún motivo antes de las ocho semanas; a esa fecha la cerda se mezcla con los otros; tampoco el lechón debe mezclarse con la piara, ya que existe el peligro de la posible infección, y a esta edad puede tener sensibilidad receptora. Los lechones deben tenerse en una zahurda del modelo Lohmann, que puede contener las reses de dos-tres partos.

Las observaciones de Lohmann han demostrado que los tiempos más difíciles son desde el parto hasta que pesan 60-80 libras. Los cuidados del cerdo al pastoreo libre se han mostrado igualmente ventajoso en el cebamiento rápido como en la producción de cerdos de tocino.

La alimentación del animal, según nuestras observaciones, en general no tienen ninguna influencia en la evolución de la epizootia. Es comprensible que un alimento rico en proteína en los animales jóvenes aumente la resistencia; también debe prescribirse en todo tiempo un alimento bueno y rico en vitaminas.

Para evitar la aparición de la gripe del cerdo, hay que tomar extremados cuidados en las compras de nuevo ganado (verracos, machos jóvenes,

cerdas de cría) imponiendo un aislamiento oportuno. Toda res porcina de nueva adquisición debe sufrir una cuarentena y ser observada atentamente; todos los síntomas, especialmente si se presentan los síntomas muy significativos. En todos los casos, los vendedores aseguran que las reses disfrutan de una perfecta salud y que los lechones son muy sanos, afirmaciones que se hacen cuando la mortandad de la cría no llega al 10 por 100.

Para terminar, quiero dar la impresión, que la lucha contra la gripe del cerdo, por su fuerte extensión, especialmente en las regiones de la crianza, y a causa de los constantes perjuicios para la ganadería, conviene una intervención del veterinario para aconsejar a los ganaderos. Hecho el diagnóstico y determinada su evolución, las medidas higiénicas no fueron aplicadas para una lucha eficaz no sólo por no tener conocimiento de la marcha de la enfermedad, incluso por ignorar los peligros para la piara; además, en cada sitio se han propuesto diferentes medidas higiénicas para combatir esta epizootia.

Si el Gobierno, como parece, dicta medidas de carácter general para extinguir esta epizootia, no deben ser discutidas.

Conviene advertir, como es natural, existe también la posibilidad del empleo de vacunas específicas para combatir la epizootia, método que exige ensayos oportunos. De todos modos, por lo que nosotros sabemos, las medidas higiénicas propuestas constituyen la base de una lucha eficaz contra la gripe de los lechones.

PROF. DR. VET. O. WALDMANN
Director del Instituto de Investigaciones
de la Isla de Riems, en Greifswald
(Alemania)

INSPECCIÓN VETERINARIA

Los servicios municipales de veterinaria en la legislación moderna

Quiero reunir en este artículo la legislación y unos ligeros comentarios acerca de la Inspección veterinaria en los Municipios, señalando al mismo tiempo el amplio campo de sus actividades profesionales, sus derechos y obligaciones.

1.º *Antecedentes.*—Los veterinarios españoles, al igual de otros países, durante muchos años sólo se preocuparon de hacer clínica, y casi exclusivamente equina; todas las cuestiones que abarcan en la actualidad los servicios veterinarios muni-

cipales se desempeñaban por personas ajenas a la veterinaria. Desde tiempo inmemorial había vendedores, prácticos, diputados, etc., para reconocer las carnes y pescados, desechando aquellas que se presentaban adulteradas, podridas, etc., y sancionando con duras penas estas prácticas. He comprobado también que los gremios de ganaderos de lanar y cabrío (1731), como la autoridad municipal de Madrid (1585), se preocupaban de la inspección de la leche. (Ver LA CARNE 15 años

to 1934, pág. 298.) En cuanto a la lucha contra las epizootias, contamos en España con valiosos antecedentes recopilados en otra ocasión. (*Revista Veterinaria de España*, 1915, pág. 307.) Quiero decir, todos los servicios que actualmente corresponden a la Inspección veterinaria municipal estaban en germen, y su cumplimiento tenía un carácter localista, y personal, como servicio creado al amparo de la iniciativa particular y vinculado a los respectivos gremios.

Con relación a la inspección de fábricas de embutidos y salazones, función actualmente confiada a los veterinarios higienistas, he encontrado el siguiente antecedente; espero encontrar alguno más antiguo; por ahora, copio lo leído, y dice así:

"Todo embutido de cerdo ha de hacerse de carne fresca y sana, no debiendo mezclarse en los chorizos otra clase de carne que la de vaca sana, y jamás oveja, cabra ni otras ya viciadas o extrañas.

En Extremadura, en Candelario y otros pueblos la justicia tiene cuidado de registrar las casas donde se hacen embutidos, reconociendo sus carnes, y el que hace otro uso que el de la carne de cerdo y de vaca sana tiene grandes penas por el perjuicio que causa contra la salud pública, como también contra el buen crédito, del que dependen muchas familias." (Ventura de Peña y Valle: *Tratado general de carnes*. Madrid, 1832.)

Hasta bien entrado el siglo XIX los veterinarios no pensaron en desempeñar servicios de carácter municipal en relación con el reconocimiento de los alimentos de origen animal.

Corresponde a Madrid la primacía de haber nombrado los primeros veterinarios para confiarles la inspección de carnes en el matadero público.

Esto ocurría en el año 1840. El ejemplo de Madrid fué imitado por otros Municipios.

Estos nombramientos esporádicos, y en virtud de acuerdos municipales, encontraron pronto eco en la legislación nacional; por Real orden de 24 de febrero de 1859 se dispone lo siguiente:

Artículo 1.º Todas las reses destinadas al público consumo deberán sacrificarse en un punto determinado y señalado por la autoridad local, llamado casa matadero.

Art. 2.º Habrá en todo matadero un inspector de carnes, nombrado de entre los profesores de Veterinaria, eligiendo de los de más categoría, y un delegado del Ayuntamiento.

Art. 3.º No podrá sacrificarse res alguna sin que sea antes reconocida por el inspector de carnes.

Esta disposición, firmada por el ilustre Posada Herrera, contiene notas muy curiosas acerca de las costumbres de denominaciones en las prácticas de matadero; por ahora, sólo me interesa afirmar que en el año 1859 se legisla en España con ca-

rácter general la obligación de nombrar veterinarios encargados de la inspección de carnes en todos los Municipios.

Complemento de esta disposición es la Real orden de 17 de marzo de 1864, que publicó una tarifa aprobando los haberes que deben percibir los inspectores de carnes, y dice así:

"En los pueblos donde se sacrifiquen diariamente de una a cuatro reses menores (lanares o de cabrio) con destino al abasto público, el veterinario inspector disfrutará de 360 reales diarios.

En los 5 a 12 reses menores.....	720 reales.
En los 13 a 20 ídem íd.....	1.080 —
En los 21 a 40 ídem íd.....	1.440 —
En los 41 a 80 ídem íd.....	2.000 —
En los 81 a 120 ídem íd.....	2.500 —
En los 121 a 150 ídem íd.....	3.000 —
En los 151 a 200 ídem íd.....	3.500 —

Cuando el número de reses exceda de 200 habrá dos inspectores, para que puedan atender a sus establecimientos y alternar en el servicio de Sanidad pública, ya reconociendo uno las reses, ya haciéndolo el otro en el degüello y canal.

En las poblaciones de 201 a 300 reses diarias disfrutarán 6.000 reales entre los dos inspectores.

• En las de 301 a 500, 7.000 reales para dichos funcionarios.

En las de 501 a 700, 9.000 ídem de la misma manera.

Y en las de 701 en adelante, 12.000 ídem, o 6.000 reales cada uno.

Con estas dotaciones los inspectores tendrán obligación de reconocer todos los animales destinados al consumo público en las diferentes épocas del año..."

Previsora y contundente se ha mostrado la legislación española para hacer efectiva la inspección de carnes a cargo de los veterinarios; los textos copiados no admiten discusión ni torcida interpretación; sin embargo, durante muchos años los veterinarios españoles han tenido que desplegar gran actividad para convencer a los Municipios de la obligación de hacer estos nombramientos; en la población rural la lucha fué titánica, en contra de la ignorancia de los pueblos y contra la pobreza de los Municipios. Medio siglo de campaña fué necesario para lograr la organización de la inspección veterinaria en toda la nación; pero los veterinarios municipales vivían una situación precaria; eran instrumentos del caciquismo rural en cuanto a nombramientos y destituciones; sus sueldos, además de ridículos, sufrían retrasos en su abono; la actual veterinaria debe gratitud a esta generación que, abnegadamente y con una fe

grande de su misión, aguantó tantos vejámenes y luchó con entereza en favor del interés de la salud pública. Hemos encontrado los veterinarios del siglo xx allanado el camino y en marcha la inspección veterinaria.

Mucho influyó en prolongar esta situación el olvido de la ley municipal de 1877; cierto que el art. 72 "establece en líneas generales la obligación que tienen los Ayuntamientos de velar por la salud pública", de donde se deduce que los servicios de higiene bromatológica, que tanto influyen en la salud de la colectividad, dependen de los Ayuntamientos. (F. Farreras, en *Manuel del Inspector Veterinario*. Barcelona, 1917; página 996.)

Pero la misma ley municipal, en el art. 78, entregaba a los Ayuntamientos la exclusiva competencia para el nombramiento y separación de los empleados pagados de fondos municipales.

Para evitar los atropellos que al amparo de la "autonomía" cometían los Municipios, los funcionarios sanitarios (médicos, farmacéuticos, veterinarios) buscaron en leyes de carácter especial defensa para su cargo e independencia en su función.

La Instrucción general de Sanidad se preocupa de estos funcionarios, y con relación a los veterinarios, dispone:

"Art. 95. En todo Municipio de más de 2.000 habitantes habrá, por lo menos, un veterinario contratado por el Ayuntamiento, a quien se encargará el reconocimiento de las carnes y animales destinados a la alimentación del vecindario, y el reconocimiento de los ganados importados y los informes y cuidados relativos a las epizootias.

Los Ayuntamientos de escaso vecindario se agruparán para sufragar este servicio, comunicando sus contratos para su aprobación al inspector provincial."

La Instrucción de Sanidad hizo más por los sanitarios municipales—por tanto, por los veterinarios—: creó en el art. 96 una Junta de gobierno y patronato para los médicos titulares, y en el artículo 108 aplica la misma organización a los veterinarios titulares. Es una Junta de defensa formada por profesionales que han de regular toda la vida administrativa del veterinario al servicio de los Municipios.

El Reglamento de veterinarios titulares (Real decreto 22 de marzo de 1906) se dictó para la defensa de los veterinarios municipales, y tiende a la formación de un cuerpo nacional de veterinarios titulares, es decir, municipales, y las vacantes de los Ayuntamientos habían de ser precisamente cubiertas con individuos de este Cuerpo, mediante concursos perfectamente organizados. Pretendía

esta disposición arrancar de las garras del caciquismo rural a los veterinarios municipales.

Las Juntas de Patronato consiguieron sujetar un poco a los Municipios y hacer respetar a los funcionarios sanitarios; en la práctica no llenaron por completo los propósitos del legislador, pero mejoró mucho la condición moral y la remuneración del funcionario sanitario titular; la Junta tenía una función tutelar y la cumplía con celo y eficacia prácticas; buena prueba, que los Ayuntamientos protestaron contra estas Juntas, y al dictarse el Estatuto Municipal en 8 de marzo de 1924 por la Dictadura, fueron suprimidas, pero incorporadas muchas de sus disposiciones y enseñanzas.

Desde un principio los veterinarios municipales ampliaron su actividad inspectora a todos los alimentos de origen animal; mucho influyeron las ideas de Morcillo, que desde un principio señala en la "Guía del Inspector veterinario", Madrid, 1858, esta triple intervención del veterinario municipal: a), inspección en los mataderos de las carnes, de los pescados y caza; b), de los productos animales leche, queso, manteca, huevos; c), de las frutas y hortalizas. Prácticamente, los veterinarios reconocen estos alimentos y nadie se opone a sus servicios. Muchos años después el Reglamento de veterinarios titulares de 1906, en su artículo 53 señala parecidas obligaciones a los inspectores veterinarios.

La inspección veterinaria en límites tan amplios era aceptada como una competencia exclusiva de estos funcionarios; la práctica de varios años había creado la costumbre, que fué sancionada por el legislador. Hay un decreto de 22 de diciembre de 1908 que señala con todo detalle la misión de los veterinarios al servicio de los Municipios y al mismo tiempo la misión de los inspectores químicos en los mismos cargos para evitar competencias.

"Art. 10. Será misión de los inspectores veterinarios de substancias alimenticias:

La inspección en los mataderos.

La inspección en fieltos, estaciones y mercados de toda clase de carnes, pescados y demás alimentos de origen animal, así como las frutas, verduras y la leche.

La inspección de las carnes, caza, aves, pescados, embutidos y leche expandidas en toda clase de establecimientos y puestos, así como de las verduras y frutas.

La inspección de las mondonguerías, casquerías, fábricas de escabeche y de embutidos, y de establecimientos o casas que, sin ser fábricas, se dediquen a la elaboración y comercio de éstos.

La inspección de cabrerías, encierros de ovejas y cuadras de burras de leche.

La inspección de vaquerías, comprendiendo:

1.º El reconocimiento, reseña y contraseñado de las reses que se encuentran estabuladas en todos los establecimientos y de las que se traten de estabular.

2.º La vigilancia de las condiciones de los alimentos que se emplean en cada vaquería para la nutrición de las reses, así como sobre el cumplimiento de la higiene en los establos.

3.º La aplicación de los medios de diagnóstico que la ciencia aconseje para comprobar el estudio de la sanidad de las reses.

4.º El estudio de la normalidad en la producción de la leche.

Además, estará a cargo de los inspectores veterinarios:

La inspección de paradores donde se albergue ganado de matadero o productor de leche.

La inspección de las fondas, casas de comidas, bodegones, cafés, etc.; de las carnes, aves, pescados, caza y embutidos; de las frutas y verduras.

La inspección en los desolladeros y fábricas de aprovechamientos de animales muertos."

Todos estos servicios corresponden muy bien a la Sanidad municipal; aun es susceptible de ampliación la inspección veterinaria; en electo, en 1914, al aprobarse la ley de Epizootias, fueron creadas las Inspecciones municipales de Higiene pecuaria, que podían coincidir en los veterinarios municipales; a esta Inspección correspondía cumplimentar todos los servicios de la lucha contra las epizootias y atender a la mejora de la ganadería.

La Inspección veterinaria municipal queda perfectamente perfilada en sus detalles principales; medio siglo de labor ha sido suficiente para consolidar este servicio y reglamentarlo de un modo perfecto.

2.º *Disposiciones vigentes.*—Regulan los servicios veterinarios de carácter municipal tres textos legales: en el orden administrativo, el Estatuto Municipal y sus reglamentos, y las Bases de la Dirección de Ganadería; en el orden técnico, el Reglamento general de Mataderos y las citadas bases y sus reglamentos.

Dice una de las bases en el capítulo IV del Personal y sus servicios, la 13:

Los servicios municipales de veterinaria serán obligatorios. Los Municipios podrán mancomunarse para la debida organización de aquéllos, pero esta clase de agrupaciones deberá ser de 2.000 habitantes, como tipo.

Los Ayuntamientos inferiores a 2.000 habitantes que quieran sostener este servicio con recursos propios abonará al inspector municipal veterinario, cuando menos, la cantidad mínima que se señala a las agrupaciones de 2.000 habitantes.

La mancomunidad de Ayuntamientos que exceda del número de habitantes señalado aumentará la consigna-

ción para el servicio municipal veterinario proporcionalmente a la densidad pecuaria y al número de habitantes superior a la cantidad de ellos consignada y conforme a la escala que con la reglamentación se publique. Estos funcionarios estarán a las órdenes administrativas del Alcalde, y técnicamente, de la Inspección provincial Veterinaria. Su nombramiento se hará por concurso de méritos o por oposición. Será precisamente por concurso en todas las plazas con sueldo inferior a 4.000 pesetas anuales. En las restantes podrán los Ayuntamientos optar por la oposición libre. En la reglamentación de estos servicios se especificará la relación de méritos preferentes para los concursos, a fin de que en toda España se sujeten a las mismas normas."

De acuerdo con esta Base, y siguiendo también el espíritu que informó el Estatuto Municipal, la provisión de las plazas de veterinarios municipales se regula por el Decreto de 26 de febrero de 1932, que especifica los méritos en los concursos y las normas en las oposiciones; también dispone las condiciones y requisitos que exige el anuncio de convocatoria.

La legislación vigente se preocupa también de señalar sueldos y número de veterinarios en cada Municipio; el Reglamento de Funcionarios municipales (Real orden de 23 de agosto de 1924) atiende a estas cuestiones, y dice:

Art. 106. Las dotaciones mínimas de los veterinarios titulares serán: en Municipios hasta 2.000 habitantes, 600 pesetas; de 2.001 a 4.000, 750; de 4.000 a 6.000, 1.000; de 6.000 a 8.000, 1.200. En los que pasen de 8.000, las que fija el art. 82 del Reglamento de Mataderos de 5 de diciembre de 1918, aumentadas en un 25 por 100. Los Municipios de menos de 2.000 habitantes se agruparán para el nombramiento de veterinario titular."

Es muy interesante recordar el texto del citado art. 82, que derogó en el año 1918 la tarifa aprobada en 1864, lo que demuestra que el Gobierno central se ha cuidado de la remuneración de los veterinarios municipales para evitar que estas Corporaciones menospreciaran la intervención higiénica y social de este funcionario. Dice así:

Art. 82. El número mínimo de Inspectores veterinarios y retribución menor que han de disfrutar, se regirá por la tarifa siguiente, entendiéndose que en esta retribución están comprendidos todos los servicios de sanidad veterinaria municipal:

Poblaciones hasta 2.000 habitantes: un Inspector veterinario con 365 pesetas anuales.

De 2.001 a 4.000, uno con 500 pesetas.

De 4.001 a 6.000, uno con 750 pesetas.

De 6.001 a 8.000, uno con 900 pesetas.

(Modificado por el Reglamento de funcionarios.)

De 8.001 a 10.000, dos: uno con 900 y otro con 750 pesetas.

De 10.001 a 20.000, tres: uno con 1.500 y dos con 1.000 pesetas.

De 20.001 a 30.000, cuatro: dos con 1.500 y dos con 1.000 pesetas.

De 30.001 a 50.000, cinco de 2.000; dos de 1.500 y dos de 1.000.

De 50.001 a 80.000, siete: uno de 2.500, otro 2.000, dos de 1.500 y tres de 1.000.

De 80.001 a 110.000, ocho: uno de 3.000, otro de 2.500, dos de 2.000 y cuatro de 1.500.

De 110.001 a 150.000, once: uno de 3.000, dos de 2.500, cuatro de 2.000 y cuatro de 1.500.

De 150.001 a 200.000, trece: uno de 3.500, dos de 3.000, dos de 2.500, cuatro de 2.000 y cuatro de 1.500.

De 201.001 en adelante, dieciséis: uno con 4.000, otro con 3.500, cuatro con 3.000, diez con 2.500 y un inspector con 2.000 pesetas por cada 10.000 habitantes más de 200.000.

Estas tarifas han sido aumentadas en el 25 por 100; su publicación fué acogida con entusiasmo, porque imponía a los Municipios tarifas mínimas; sin embargo, pronto se comprobó que resultaban escasas en sueldo y pródigas en inspectores; su promulgación ha permitido múltiples combinaciones, siempre favorables para el veterinario municipal. Actualmente, dado el tono de vida, son muchos los Ayuntamientos que rebasan estos sueldos, y las próximas tarifas estarán más en armonía con el costo de vida y la importancia del servicio veterinario; el gran ensayo de las tarifas de 1918 ha proporcionado elementos de alta valía a las autoridades para imprimir una organización más eficaz y una remuneración mejor calculada.

Hasta el año 1931 los veterinarios municipales cobraban por separado los servicios de higiene pecuaria, cuyos sueldos también fueron impuestos con carácter obligatorio; en el Reglamento de Epizootias del año 1917, el art. 301 dice que el haber asignado a estos funcionarios no será inferior a 365 pesetas anuales; el Reglamento de 1929 lo eleva a 600 pesetas; aumenta el censo mínimo de población de 2.000 a 3.000 habitantes. Estos haberes eran completamente independientes de los que correspondían a los cargos de veterinario municipal o titular.

Al promulgarse las Bases de la Dirección de Ganadería quedaron "los actuales veterinarios titulares e inspectores municipales, desempeñados indistinta y conjuntamente, con el título de inspectores municipales veterinarios, quedando dichos funcionarios a las órdenes de los inspectores provinciales veterinarios".

El Decreto de 20 de noviembre de 1931 dispone lo siguiente:

Art. 2.º Las consignaciones para todos estos servicios se unificarán en los presupuestos municipales bajo el concepto de servicios veterinarios municipales, figurando para ello la escala de sueldos que está en vigor, tanto para higiene pecuaria como para la titular de inspección de carnes, pescados, leches y demás sustancias alimenticias de origen animal, con la gregación, según está dispuesto, de la matanza domiciliar de reses de cerda; todo esto conforme con el vigente Reglamento de epizootias d 1929—derogado actualmente—Estatuto de empleados municipales y R. D. de 16 de julio de 1930, sin perjuicio de que por los nuevos servicios de fomento pecuario, labor social, seguros, abastos, etc., se les aumente asimismo la retribución que en su día se señale.

La vigente legislación ampara al veterinario municipal la consignación de un sueldo mínimo, que obligue a los Municipios a su consignación en los presupuestos. La acción tutelar del Gobierno se extiende a procurar que estos haberes se hagan efectivos y con regularidad.

Los nombramientos de los inspectores municipales veterinarios es una garantía de seguridad, pero la legislación da garantías especiales a los veterinarios que prestan servicio en los Municipios. El Reglamento de funcionarios (Real decreto de 23 de agosto de 1924) dispone en el artículo 111 lo siguiente:

En los expedientes de suspensión o destitución de médicos, farmacéuticos o veterinarios municipales será trámite inexcusable el informe de la Junta municipal de Sanidad.

Es difícil superar una máxima garantía para un funcionario municipal.

En el orden técnico los veterinarios municipales dependen del inspector provincial, y en último término de la Dirección de Ganadería; la función técnica transcurre dentro de la profesión veterinaria.

Los servicios que corresponden a los veterinarios municipales se pueden agrupar en las siguientes clases:

- a) Lucha contra las epizootias.
- b) Dirección de los mataderos con todos sus servicios; Mercados de ganados.
- c) Inspección de los productos alimenticios; carnes y sus preparados; aves, caza; pescados, mariscos; leche y lactinios; huevos.
- d) Reconocimiento de piensos y alimentos para el ganado.
- e) Servicios de higiene: inspección de carnicerías, mercados, mondonguerías, quemaderos, etcétera.
- f) Servicios de fomento pecuario: estadísticas, concursos de ganados, etc.

El servicio contra las epizootias se regula por el Reglamento de 26 de septiembre de 1933. La

inspección de carnes, por el Reglamento general de mataderos de 5 de diciembre de 1918.

Los demás servicios, por Ordenanzas municipales y disposiciones de la Dirección de Ganadería.

Los servicios municipales de veterinaria tienen en la legislación vigente una firmeza administrativa que garantiza su ejecución y una orientación técnica de máxima eficacia; faltan algunos detalles, pero la vida municipal, de incesante renovación, exige constantemente cambios y modificaciones en la legislación.

C. SANZ EGAÑA

Noticias bibliográficas

GASES DE COMBATE.—Enfermedades que producen y su terapéutica en el hombre y los animales.—Sistemas de protección individual y colectiva, por F. López Cobos, Veterinario del Cuerpo de Sanidad Militar. Avila, 1934.—Un volumen de 350 páginas, con figuras.—Precio, 15 pesetas.

A diario y en la prensa de muy diversas tendencias leemos informaciones acerca de los gases de combate, de las medidas de protección; cursillos y conferencias se prodigan para educar a la humanidad a defenderse de tan grave peligro.

La obra de López Cobos tiene un tono científico; es labor de un profesional que ha estudiado con todo detenimiento y todo cariño este nuevo elemento de combate; nada tiene que ver con esas otras informaciones de la prensa gráfica o diaria; es obra fundamental, estudio serio que documenta y enseña cuanto representa en la guerra moderna los gases de combate.

El autor ha hecho estudios especiales acerca de estos temas, ha leído mucho y ha sabido transmitir a su libro la importancia, eficacia y empleo de este nuevo elemento bélico, y también nos tranquiliza con la exposición de los métodos de prevención posible contra enemigo tan sutil.

El título del libro expone muy bien el propósito del autor, que ha sabido desarrollarlo con justeza científica y galanura literaria.

La lectura del libro de López Cobos, conviene, no solamente a las personas que eligieron la profesión militar, también los pacíficos tenemos mucho que aprender. Las nuevas armas combativas alcanzan a la masa humana, muy distante de los cuadros de ejército; la población civil, la riqueza ganadera, los alimentos, etc., pueden alcanzar los

gases de combate, y todos necesitamos conocer este enemigo y saber cómo protegernos: el militar y el paisano encuentran enseñanzas provechosas en esta obra de lectura amena y doctrina sana.

C. S. EGAÑA.

NOTICIAS

Enseñanzas teórico-prácticas de Bacteriología.—En la Dirección general de Ganadería han facilitado la siguiente nota:

“Continuando el plan de enseñanza que la Dirección general de Ganadería viene desarrollando, ha organizado para la primera quincena de diciembre un cursillo sobre temas de Bacteriología, ultravirus y titulación de sueros, que estará a cargo del profesor Juan Verge, de la Escuela Veterinaria de Alfort (Francia), especialista propuesto por el Instituto Pasteur, de París.

A las enseñanzas teóricas que se darán en la Escuela de Veterinaria podrán asistir los profesionales de las Ciencias médicas que lo deseen, no así a las prácticas que tendrán lugar en el Instituto de Biología Animal, a las que solamente se admitirá un número limitado de técnicos especializados, procedentes de los servicios oficiales de la Subsecretaría de Sanidad, Facultad de Farmacia, veterinarios de Institutos provinciales de Higiene, Laboratorios particulares y técnicos de la Dirección de Ganadería.

El cursillo se inaugurará el día 5 de diciembre, calculándose una duración de ocho a diez días.”

* * *

Las conclusiones de la Asamblea pro avicultura española.—En el salón de actos del Ministerio de Agricultura se celebró el domingo la sesión de clausura de la Asamblea pro avicultura española.

Presidió el director general de Agricultura, señor Díaz Muñoz.

El presidente de la Asamblea, Sr. Benfeld, pronunció un discurso en el que puso de relieve la importancia extraordinaria que para la economía nacional representa una robusta producción avícola.

“Actualmente—dijo, España es tributaria del Extranjeros, y anualmente salen muchos millones de pesetas para la importación de huevos. El desarrollo de la avicultura española con arreglo a las

normas modernas puede no sólo librarnos de ser tributarios del Extranjero, sino que puede contribuir a resolver la crisis del campo español. Por sus características especiales, la avicultura es una producción de pequeños propietarios.

Los esfuerzos de los particulares para mejorar nuestra producción avícola se estrellan ante la indiferencia del Poder público, que nada hace por ayudar a los avicultores. De no corregirse esta posición inhibitoria del Estado, nuestra producción, lejos de seguir mejorando, morirá, asfixiada por el Extranjero, en un plazo de dos años."

El director general de Agricultura prometió acoger con el máximo interés las conclusiones aprobadas por la Asamblea para llevarlas a la práctica, pues está firmemente convencido de la necesidad de que la avicultura española adquiera la pujanza precisa para que pueda atender por sí sola a las demandas crecientes del mercado nacional. Fué muy aplaudido.

Las conclusiones aprobadas en la Asamblea son las siguientes:

Ampliación del decreto de 27 de septiembre último sobre la marca del huevo.

Elevación de tarifas arancelarias contra la competencia extranjera.

Supresión del contingente de importación huevera en cuatro años.

Reglamentación del comercio interior.

Inscripción forzosa de todos los avicultores industriales.

Fomento del movimiento cooperatista, exposiciones, enseñanza técnica, cátedra ambulante, etcétera, etc.

* * *

Instituto de Biología Animal. — La "Gaceta" del día 25 publica la convocatoria fecha 21 para un Concurso-oposición hasta 31 de diciembre, para la provisión de seis plazas de Técnicos de Laboratorio del mencionado Instituto, dotadas cada una de ellas con el sueldo anual de 8.000 pesetas y con sujeción a las condiciones que en la convocatoria se determinan, de las que se proveerán entre Veterinarios; dos

de Bacteriología y Parasitología, una de Histopatología, otra de nutrición y Endocrinología, una entre Doctores en Ciencias químicas para el Laboratorio de Bioquímica y Bioenergética y otra entre Doctores de Farmacia para el Laboratorio de Farmacología.

Las condiciones y el programa se publican en la misma "Gaceta" del día 25.

MERCADO DE CARNES

Últimas cotizaciones

Mercado de Madrid

GANADO VACUNO

Las abundantes existencias del mercado han determinado la natural baja de precios, cotizándose los toros de 2,74 a 2,82 pesetas kilo canal; los cebones, de 2,70 a 2,78; vacas de la tierra, de 2,70 a 2,74 pesetas, y vacas asturianas y gallegas, de 2,17 a 2,48 pesetas kilo canal.

GANADO LANAR

Los corderos se cotizan de 3,50 a 3,60 pesetas; los carneros, de 3,20 a 3,30 pesetas, y las ovejas, de 2,50 a 2,60 pesetas.

GANADO DE CERDA

Continúa el curso ascendente de la cotización de esta clase de reses. Los extremeños y andaluces se cotizan a 2,78 pesetas, y los chatos, a 3,05 pesetas kilo canal.

Mercado de Barcelona

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

Vacuno mayor, de 2,85 a 2,60 pesetas kilo; ternera, a 3,75; lanar, a 3,50; cabrío, a 2,50; cabrito, a 6,50; cordero, a 4,25; cerdos (País), a 3,70 pesetas kilo; extremeños, de 3,05 a 3,10; mallorquinos, de 3,40 a 3,50 pesetas kilo.

REDACCION Y ADMINISTRACION

Avenida de Pi y Margall, 9, pral., 28

E. Giménez, S. A., Huertas, 14 y 16.—Madrid.

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.