



La Veterinaria Toledana

Organo del Colegio oficial de Veterinarios de la provincia.

= SUMARIO =

Abastecimiento de carnes.—Trabajos extractados.—Absurdo inconcebible.—Negativa sistemática, por X.....—Ecos y noticias.

Abastecimiento de carnes.

La transcendencia económica y social, en los actuales momentos económicos de carestía y elevado precio de las subsistencias, de la Ponencia, que con este título, fué presentada en la IV Asamblea últimamente celebrada en la Ciudad Condal, nos ha impulsado a darla a conocer íntegra, para conocimiento y estudio de los Veterinarios.

Nos resignamos a no hacer comentarios del notable trabajo que transcribimos; el nombre de su autor, que es el ilustrado Inspector de Higiene y Sanidad pecuarias de la Coruña, D. Juan Rof Codina, es la mejor garantía del elogio, que por ser tan merecido, de propósito omitimos.

Sébase que tan culto profesor fué llamado no ha mucho por un Ministro de la Corona, para que le informara sobre estos importantes asuntos de economía social; sus sabios consejos quedaron sobre la mesa para ser resueltos en su día.

Para qué más..... nuestra entusiasta felicitación al Sr. Rof Codina, a quien rogamos acepte este modesto homenaje de admiración de LA VETERINARIA TOLEDANA.

I

Las carnes de abasto en España.

Importancia.—En el régimen alimenticio de la población humana actual, las carnes constituyen un factor de primera necesidad.

La carne es el producto principal de la ganadería. Las especies domésticas que se explotan para carne son las que adquieren mayor desarrollo en las naciones civilizadas.

La ganadería, desempeña papel tan importante en el progreso de los pueblos modernos, que su bienestar social directa e indirectamente depende de ella.

Ha escrito H. W. Fugate, economista inglés. «Para conocer el estado de una nación, basta tener a la vista las estadísticas completas de su ganado de raza. Los animales de una nación dan la medida de sus hombres.»

Según el profesor norteamericano Diche, «El progreso del mundo se debe, en primer lugar, a la domesticidad de los animales y de las plantas.»

En una de sus mejores obras, D. Bartolomé Calderón, sienta la afirmación siguiente: «El progreso del mundo ha sido y será siempre, ante todo, una consecuencia del estado como se desarrollan los animales y las plantas.»

En la conferencia dada por nosotros en la Universidad popular de la Coruña el 10 de Marzo de 1914, acerca del tema «La ganadería como riqueza y factor de bienestar social», expusimos que «El arduo y difícil problema de las subsistencias, tan sólo puede resolverse mediante una ganadería floreciente, que produzca abundantes alimentos para el hombre y suficientes abonos para la agricultura.»

Y añadimos: «El desarrollo industrial de las naciones, está ligado al de la ganadería que le suministra gran número de primeras materias para transformar.

»Y cuantos más adelantos consiga la mecánica con sus aplicaciones de la energía a los motores, también desarrolla nuevas necesidades que tan sólo la máquina viva puede desempeñar y cumplir.

»La ganadería suministra uno de los alimentos más codiciados por la humanidad, la carne, y de su desarrollo depende el que se pueda disponer de ella en más o menos cantidad por su consumo, en las diferentes naciones.»

En España se conocen por carnes de abasto, las que suministra el ganado vacuno, lanar, cabrío, porcino, aves de corral, caza mayor y menor.

Suele tener gran importancia como base de la alimentación de las poblaciones urbanas, centros industriales y fabriles porque se hace en ellos gran consumo de dicho artículo.

En cambio en el campo y pequeñas poblaciones el consumo de

carne de abasto es muy reducido por predominar en sus moradores una alimentación a base de vegetales.

Ganado de abasto existente en España.—Siempre que surge en nuestra nación el problema de la carestía de la carne, se echa mano de las estadísticas para hacer ver que nuestra ganadería tiende a desaparecer, que disminuye de año en año la cabaña nacional y que es menor cada vez la producción de reses de abasto.

La III Asamblea Nacional Veterinaria celebrada en Madrid en Mayo de 1913, incluyó entre sus temas oficiales uno referente a la necesidad de confeccionar una estadística de la ganadería española, declarando que era tal medida imprescindible para el conocimiento, aumento, mejora, explotación y conservación de la cabaña nacional; que su confección debía encomendarse a los Veterinarios, y que los servicios de censo y clasificación etnológica, estuviesen a cargo de la Inspección pecuaria del ministerio de Fomento.

Tan laudables y justas aspiraciones no han tomado todavía estado oficial, pero en el terreno de las iniciativas particulares, varios Veterinarios municipales, Subdelegados e Inspectores de Higiene pecuaria, han llevado a cabo avances estadísticos de ganadería en sus demarcaciones, muy interesantes, porque dan idea más exacta de nuestra producción pecuaria, que las estadísticas publicadas hasta la fecha, arrojando cifras mayores.

Precisando conocer el ganado de abasto existente en España, para el desarrollo de este tema, nos hemos dirigido a todos los Inspectores de Higiene y Sanidad pecuarias provinciales, de puertos y fronteras y a algunos municipales recabando el envío de los datos estadísticos que tuviesen recogidos con los datos recibidos, los publicados en notables monografías por ilustres Veterinarios y los que figuran en nuestro archivo, hemos confeccionado un avance estadístico del ganado bovino, ovino, caprino y porcino existentes en España, expresando el número de cabezas que sostiene cada provincia y los kilogramos de carne que representan, que sometemos a la consideración de la Asamblea por las enseñanzas que de él se deducen.

La insuficiencia de datos nos ha impedido formar la estadística de las aves de corral, que es de gran interés ultimar, y la referente a la caza mayor y menor que se consume en España, no exenta de importancia.

Avance estadístico del ganado de Abasto existente en España y carne que representa

Según datos remitidos por los Inspectores de Higiene y Sanidad Pecuarias.

PROVINCIAS	GANADO							
	VACUNO	Carne que representa.	LANAR	Carne que representa.	CABRÍO	Carne que representa.	CERDA	Carne que representa.
	Cabezas.	Kgms.	Cabezas	Kgms	Cabezas.	Kgms.	Cabezas.	Kgms.
Alava	33.275	4.324.000	96.134	1.153.608	34.234	684.680	19.800	2.038.400
Albacete.....	7.602	1.368.360	255.899	4.094.384	66.454	1.196.072	52.454	4.196.320
Alicante.....	24.827	4.965.400	143.352	2.140.280	47.984	863.712	53.903	3.773.210
Almería.....	4.898	832.660	353.239	5.651.824	70.351	1.195.967	30.302	2.878.690
Avila.....	44.891	8.888.418	653.801	7.191.811	112.290	1.674.350	36.045	3.316.140
Badajoz.....	64.465	10.959.050	1.482.910	23.726.560	175.890	2.990.130	208.560	12.513.600
Baleares.....	16.659	2.998.620	128.342	2.300.156	27.725	527.775	40.639	4.389.012
Barcelona.....	19.057	2.191.555	100.151	1.602.416	41.415	538.395	39.545	4.270.860
Burgos.....	78.747	11.014.580	636.900	10.827.300	90.420	1.356.300	29.040	1.742.400
Cáceres.....	90.775	15.885.625	974.120	16.560.040	326.882	6.210.758	123.307	7.398.420
Cádiz.....	83.713	12.556.950	92.612	1.111.344	83.526	1.252.890	56.934	3.134.670
Canarias.....	40.205	6.191.570	47.685	762.960	95.040	1.235.520	37.455	2.080.025
Castellón.....	3.858	517.280	259.963	3.899.445	98.582	1.569.312	64.289	4.500.230
Ciudad Real.....	24.406	4.393.080	455.073	6.826.095	168.272	3.365.440	44.594	4.682.370
Córdoba.....	51.895	7.265.300	382.360	5.353.040	116.380	2.327.600	152.900	14.525.500
Coruña.....	497.539	54.729.290	136.669	1.630.028	31.990	447.860	143.657	11.492.560
Cuenca.....	4.589	809.072	776.169	12.241.185	97.834	1.688.984	50.562	6.521.900
Gerona.....	50.589	6.576.570	477.400	6.206.200	41.482	380.748	116.760	11.092.200
Granada.....	30.932	4.330.480	387.090	5.419.260	144.245	2.452.165	42.781	3.636.385
Guadajara.....	12.095	1.606.075	602.833	7.233.996	86.189	1.465.213	17.710	2.213.700
Guipúzcoa.....	85.181	13.328.960	124.391	1.617.083	1.806	28.896	31.462	2.831.580
Huelva.....	20.798	2.786.932	158.826	2.382.390	287.861	5.469.359	71.563	4.263.780
Huesca.....	30.639	2.910.805	630.481	8.826.734	76.490	1.223.840	51.557	4.124.560
Jaén.....	36.785	5.959.170	292.007	3.672.112	162.785	2.767.345	113.645	9.659.825
León.....	160.205	19.825.625	712.393	8.518.716	106.546	1.385.098	43.920	5.050.800

G A N A D O

PROVINCIAS	VACUNO		LANAR		CABRÍO		CERDA	
	Carne que representa.		Carne que representa.		Carne que representa.		Carne que representa.	
	Cabezas.	Kgms.	Cabezas.	Kgms.	Cabezas.	Kgms.	Cabezas.	Kgms.
Lérida.....	37 950	4.743.750	312.400	4.061.200	37.070	593.120	42.240	3.801.600
Logroño.....	9 182	1.147.750	297.171	3.566.052	58.388	759.054	20.849	1.667.920
Lugo.....	265 877	29.778.224	267.025	2 670.250	69.535	764.885	283.115	22.649.200
Madrid.....	38.555	6.939.900	388.487	5 827.305	71.170	1.209.890	26.807	2.814.735
Málaga.....	48.710	6.575.250	106.500	1.278.000	164.100	2.297.400	102.300	6.444.900
Murcia.....	60.793	9.118.950	123.215	1.478.580	153.470	2.148.580	34.780	3.756.240
Navarra.....	55.245	9.944.100	532.159	6.918.067	63.583	1.013.328	60.391	6.522.228
Orense.....	206.530	25.505.087	130.642	1.567.704	65.598	852.774	133.109	10.648.720
Oviedo.....	340.862	42.607.750	226.130	2.939.690	96.592	1.448.880	136.053	14.693.724
Palencia.....	31.053	3.881 625	476.535	6.671.490	12 716	203.456	9.025	812.250
Pontevedra.....	129.879	16.764.668	55.550	611.050	21.890	262.680	67.100	5.368.000
Salamanca.....	117.912	20.145.140	732.737	10.258.318	87.968	1.417.488	101.236	6.074.160
Santander.....	125.115	18.857.250	123 447	1.728.258	46.597	792.149	26.832	2 951.520
Segovia.....	37.637	4.516.440	443.949	5.771.337	17.198	292.366	14.349	1.219.665
Sevilla.....	121.730	17.650.850	375.172	5.252 408	97.213	1.944.260	113.242	10.757.990
Soria.....	29.420	3 530.400	762.917	9.917.921	53.765	919.005	27.863	2.368.355
Tarragona.....	7.329	1.026.660	74.503	968.539	48.760	682.640	14.455	1.228.675
Teruel.....	17.000	2.210.000	1.125.000	12.375 000	59.000	767.000	47.000	4.230.000
Toledo.....	39.099	7.037.820	600.600	9.009.000	107.184	1.822.128	54.993	5.774.265
Valencia.....	22.176	4.435.200	258.911	3 783.665	155.829	2.804.922	90.464	8.141.760
Valladolid.....	12 841	2.568.200	354.091	6.373.688	5.766	109.554	18.343	2.109.445
Vizcaya.....	77.807	17.117.540	79.791	1.196.865	9.263	129.682	19.026	1.807.470
Zamora.....	70.807	9.629.752	380.200	5.703.000	41.300	743.400	29.200	3.212.000
Zaragoza.....	16.040	2.245.600	288.209	10.658.508	49.113	1.186.695	50.663	4.053.040
TOTALES.....	3.438 782	475.209.233	19.516.051	272.564.812	4.217.259	69.668.735	3.205.607	269.434.999

ESTADÍSTICAS COMPARATIVAS

GANADO	Estadística de la Asociación General de Ganaderos del Reino de 1908.	Estadística de la dirección General de Agricultura de 1913.	Estadística de Inspectores de Higiene pecuaria de 1917.	DIFERENCIA CON LA	
				Asociación de Ganaderos del Reino.	Dirección General de Agricultura.
Vacuno.....	2.452.197	2.878.856	3.438.782	986.585	559.926
Lanar.....	16.119.051	16.441.407	19.516.051	3.397.000	3.074.644
Cabrío.....	3.355.404	3.394.001	4.217.259	861.855	823.258
Cerda.....	2.120.177	2.710.185	3.205.607	1.085.430	495.422
TOTALES..	24.046.829	25.424.449	30.337.699	6.330.870	4.953.250

Por los anteriores datos comparativos, se aprecia un notable aumento en el número de cabezas de ganado de abasto existentes en España, comparadas las cifras que arrojan las estadísticas de la Asociación General de Ganaderos del Reino de 1908 y la de la Dirección General de Agricultura de 1917 con la llevada a cabo en este año por los Inspectores de Higiene pecuaria.

Todas las estadísticas oficiales publicadas desde el 1749 en que se hizo el avance de Catastro por el Marqués de la Ensenada, en la que se calculaba que existían en España 31.839.515 cabezas de ganado de todas clases, hasta 1907 acusan una notable disminución en nuestra riqueza pecuaria.

AÑO	ESTADÍSTICA	Cabezas de ganado de todas clases.
1749	Catastro Ensenada.....	31.939.515
1887	Información sobre la crisis agrícola y pecuaria.....	25.157.640
1907	Ministerio de Fomento.....	22.814.231

En cambio acusan una progresión desde 1908.

AÑO	ESTADÍSTICA	Cabezas de ganado de todas clases.	Ganado de abasto.
1908	Asociación General de Ganaderos.....	26.114.887	24.046.829
1913	Dirección General de Agricultura.....	27.767.465	25.424.449
1917	Inspectores de Higiene pecuaria.....		30.377.699

Parece ser que desde 1908, la ganadería española ha reaccionado y quiere ocupar el puesto preeminente que ha alcanzado en todas las naciones progresivas. Rara coincidencia, en 1908, también la veterinaria española recibió un halagador impulso con la creación de los servicios de Higiene pecuaria, dependientes del Ministerio de Fomento, empezando una nueva era, ensanchando un tanto el radio de aplicación de sus conocimientos científicos.

Calculada la superficie de España en 504.535 kilómetros cuadrados, obtendremos en nuestros datos una densidad de población pecuaria de abasto de 60'2 cabezas por kilómetro cuadrado.

Según una estadística servía publicada durante la Exposición de París de 1909, la densidad por kilómetros cuadrados de todos los animales; era en las diferentes naciones europeas la siguiente:

PAÍSES	Número de cabezas de toda clase de ganado por kilómetro cuadrado.	PAÍSES	Número de cabezas de toda clase de ganado por kilómetro cuadrado.
Inglaterra.....	117,4	Austria-Hungría.....	73,7
Servia.....	116,3	Rumanía.....	71,3
Dinamarca.....	106,0	Portugal.....	62,6
Grecia.....	104,2	Italia.....	61,0
Bélgica.....	99,4	Suiza.....	60,8
Holanda.....	96,6	España.....	45,4
Alemania.....	93,0	Rusia.....	20,2
Francia.....	83,0	Suecia y Noruega.....	10,5

En la actualidad, con la guerra que azota a casi todas esas naciones, estas cifras han experimentado considerable descenso, mientras que ha mejorado un tanto el lugar que en la escala ocupaba España.

Pero estas cifras son poco expresivas, porque con el número de cabezas se incluye el ganado mayor y el ganado menor y pueden aparecer dos naciones con la misma densidad pecuaria por kilómetro cuadrado y ser muy distinta su riqueza ganadera, por predominar en una la especie bovina, por ejemplo, como sucede en Suiza y en otra la lanar, como ocurre en España.

La especie doméstica que sirve de barómetro para señalar el nivel a que se encuentra la producción pecuaria de una nación, es la bovina, por su íntima relación con la agricultura y su gran papel en la alimentación humana. España cría actualmente según los datos nuestros, por kilómetro cuadrado 6'81 reses bovinas; antes de la guerra se calculaba que Rumanía sostenía 16'15; Francia 24'25; Inglaterra 35 y Holanda 48.

Comparando la población humana con las cabezas de ganado vacuno que sostiene cada nación, nos encontramos que por cada mil habitantes, España posee 185 reses bovinas; Bélgica antes de la guerra se le calculaban 212; Inglaterra 283; Alemania 330; Francia 350 y Suiza 400.

Al cotejar estas cifras, no podemos por menos de recordar que el vigor y resistencia demostrada en la lucha más épica entre naciones, desde que el mundo es mundo, que causa admiración a la humanidad, quizá encuentre su explicación algún día en esta riqueza ganadera, emporio de bienestar en la paz, almacén de provisiones en la guerra, proveedora de materiales para la industria, regeneradora de la agricultura, sostén de razas fuertes y poderosas.



Trabajos extractados.

Inspección de alimentos.

Sobre la utilización de los derivados gaseosos del nitro o salitre para obtener la coloración roja de los embutidos.—Glage ha estudiado la coloración gris de los embutidos frescos y la pretendida conservación del color rojo en los mismos, dejando sentada la conclusión de que se trata de dos procesos antagónicos.

Después de la muerte, la destrucción tanatológica de las materias albuminóideas va acompañada de la formación de compuestos volátiles derivados del azufre capaces de combinarse con la materia colorante del músculo. El color de éste, en presencia del oxígeno del aire, se vuelve gris, gris verdoso o verde brillante, según la intensidad del fenómeno por la formación de metahemoglobina sulfurosa.

El salitre no posee por sí la propiedad que se le ha atribuido de conservar la coloración roja de la carne. Esta es debida a los elementos de otros cuerpos que se forman bajo la influencia de la acción reductora del músculo y se combinan con la materia colorante del mismo para dar lugar a una nueva materia colorante rojo vivo. No posee, pues, la propiedad de conservar el color rojo del músculo, si no la de producir una nueva coloración. La combinación así formada resiste a la acción del oxígeno y del hidrógeno sulfurado y la carne de los embutidos no adquiere el tinte gris característico.

Estas son las primeras proposiciones por las que resume Glage su primeras experiencias. El autor no ha averiguado aún si estos fenómenos se producen sin la intervención de las bacterias, siendo como son éstas eliminadas en una salazón bien hecha con una salmuera suficientemente concentrada. En las carnes frescas o en las salazones ya preparadas, la coloración verde de la putrefacción o la coloración rojo vivo de las conservas alteradas son producidas por la acción microbiana que engendra una abundante elaboración de hidrógeno sulfurado e intensa desnitrificación, fenómenos que se suceden lenta y discretamente en las carnes saladas en buenas condiciones.

Hay aún que resolver la cuestión del peligro de ciertos procedimientos de conservación, que, sin emplear de elementos nocivos, tienden a la formación de combinaciones tóxicas en el interior de los organismos vivos y que pueden perjudicar al ser ingeridas. En la salazón se hacen varias combinaciones nitrosas o sulfurosas; en el ahumado las combinaciones son con el fenol, ácido carbónico y el óxido de carbono.

La adición del salitre no modifica el aspecto de la hemoglobina ni reporta cambio alguno en los caracteres físicos de la sangre. En cambio, el ácido nitroso, primer estado de la reducción del salitre por la carne, determina un cambio de coloración de la sangre y un aspecto particular que caracteriza la methemoglobina nítrica. Por la cocción las carnes con nitrito toman un aspecto especial de «jamón cocido» y de «salchichas cocidas», que es debido a una substancia que puede ser caracterizada por su aspecto y designada bajo el nombre de *hemoroseína*.

Estas consideraciones permiten determinar los medios para impedir la coloración gris de los embutidos frescos o para darles una coloración rojo vivo.

La carne de los animales sanos, bien nutridos y descansados, manifiesta poca tendencia a la producción de productos sulfurados; siendo propios de las carnes de animales enfermos, sacrificados de urgencia o fatigados.

La salazón o la salmuera deben ser practicadas con cuidado. La sal debe ser de buena calidad y su disolución completa. En las salchicheras alemanas, ciertas sales (la de Lunebourg) convendrán más que otras (la de Stassfurt, por ejemplo).

La limpieza debe ser observada en todas las manipulaciones y en todos los utensilios. La solución de sal o la salmuera podrán ser hervidas antes de usarse.

La carne para embutidos debe contener el menor aire posible. Ya que no es posible realizar una preparación verdaderamente anaerobia, debe, por lo menos, procurarse utilizar en la elaboración tripas perfectamente íntegras y sin agujeros.

La carne colorada debe ser preferida a la pálida. Debe ser cortada antes de su salazón en trozos bastante grandes y picada en el preciso momento de su introducción en los intestinos o tripas.

El salitre debe ser examinado desde el punto de vista de su calidad; el salitre inglés es preferible al de Bohemia. No es necesario que el nitró sea puro; al contrario, cuando manifiesta en su composición algo de nitrito conviene mejor.

La adición de azúcar favorece la descomposición del salitre y exagera la coloración roja de la carne.

La descomposición del salitre no se limita a la formación de nitrito; puede también convertirse en óxido o bióxido de ázoe, cuyo primer cuerpo da a las preparaciones de carne cruda, principalmente, un color obscuro. Glage ha estudiado la acción de los componentes oxigenados del ázoe sobre el músculo o sobre la sangre, pudiendo observar las modificaciones de la coloración. Sin embargo, en la práctica no son aprovechables por razón de las dificultades e inconvenientes de su preparación. En presencia de estos hechos, es por lo que Glage ha ideado el ensayo de la acción de los derivados gaseosos del salitre sobre las carnes colocadas en las cámaras de ahumado (*fumage*).

Durante el ahumado, las carnes toman una coloración roja adecuada, sin duda, debida a la acción del óxido de carbono resultante de la combustión incompleta sobre la materia colorante del músculo. Dos factores intervienen para explicar la acción del ahumado desde el punto de vista de la coloración: el humo y la temperatura.

En el ahumado al calor, realizado en una atmósfera donde la temperatura es de 70 a 100°, la coloración rosada se obtiene rápidamente bajo la influencia del nitrito y los embutidos puestos al abrigo del humo en el mismo medio, enrojecen tan rápidamente como los otros.

En las condiciones habituales del ahumado, la temperatura varía entre 6 y 14°, y en ciertos talleres hasta 25. Todas las partidas de piezas sometidas a este procedimiento se vuelven rojas bajo la influencia de la reducción del salitre que se opera por la carne misma sin intervención del calor ni del humo.

Bajo la influencia del humo, la envoltura y las partes superficiales de las preparaciones sometidas a este procedimiento de conservación, toman una coloración amarilla, amarilla rojiza o morena. Produciendo

el óxido de ázoe en las cámaras de ahumado, ha conseguido Glage embutidos en los que la envoltura era amarilla rojiza y la carne perfectamente roja, sin que en su preparación haya sido adicionado el salitre. Los embutidos preparados con la misma mezcla, sin salitre y ahumados como de costumbre, se manifestaron con un tinte gris. El óxido de nitrógeno no comunica a la carne olor ni gusto anormal. Glage se pregunta si llegará a ser posible utilizar la acidez de los derivados gaseosos del salitre y acaso de otros gases capaces de reforzar la coloración roja de las carnes conservadas. A S y M.—(*Berl. Tierärztl. Wochenschrift y Rev. Gén. de Méd. Vét.*)

Glage.

*
**

S. H. AYERS y W. T. JOHNSON.—*El examen de la leche por el alcohol.*—
(Bureau of animal Industry.)

Este examen se practica generalmente mezclando partes iguales de alcohol y leche: A 2 centímetros cúbicos de alcohol de 68 por 100 se le agregan 2 centímetros cúbicos de leche, y la mezcla se agita suavemente en un tubo de ensayo. El resultado se juzga positivo cuando se produce precipitado, es decir, cuando hay coagulación. El resultado positivo con la leche fresca de una vaca o de un número pequeño de reses indica una anomalía de la leche debida a condiciones patológicas. El resultado positivo con leche del comercio es indicio de una alteración producida por fermentaciones bacterianas.

Los resultados de Ayers y Johnson confirman el valor de esta prueba cuando se ensaya en leche fresca de una sola res; en esto, están de acuerdo con la mayoría de los experimentadores que han estudiado esta reacción. El resultado positivo indica que la leche es anormal y se debe ordenar un reconocimiento atento de los animales productores.

El valor de esta prueba en la leche del comercio es muy discutido. La reacción positiva resulta de las modificaciones debidas a la acción bacteriana. Los resultados obtenidos por Ayers y Johnson demuestran que la prueba del alcohol puede ser positiva a consecuencia del desarrollo de los bacilos lácticos. Cuando la pululación de estas bacterias es tan considerable que la cantidad de ácido elaborado puede obrar sobre la caseína, la adición de alcohol provoca la coagulación. Las experiencias realizadas no han permitido establecer una relación entre

el número de bacterias y la prueba del alcohol. El examen de 177 muestras de leche cruda ha denunciado 20 muestras capaces de dar una reacción positiva. En estas 20 muestras, 8, es decir, 42'1 por 100, contenían menos de 500.000 bacterias por centímetro cúbico y 11 o sea 57'9 por 100 contenían más de 500.000, pero 39'4 por 100 de las 142 que no dieron reacción, contenían más de 500.000 bacterias por centímetro cúbico. La falta de relación entre la reacción y el número de bacterias se explica por el hecho de que las bacterias pueden multiplicarse mucho antes de producir grandes cantidades de ácido o de fermento. Resulta de esta explicación que toda una flora bacteriana puede desarrollarse en la leche sin ser descubierta por la prueba del alcohol.

Los ensayos con la prueba alizarina-alcohol, han sido menos numerosos. El método recomendado por Morres (*alizarol test*), consiste en la adición de un indicador coloreado al alcohol; las variaciones de tinte permiten apreciar el grado de acidez y la naturaleza de la fermentación (láctico-zimótica). A causa de la complejidad de las fermentaciones de la leche del comercio, los autores suponen que la prueba de la alizarina no puede suministrar indicaciones de valor acerca de las condiciones particulares de una leche.



Absurdo inconcebible.

En realidad no sabemos si tomar en serio lo que, desde Talavera de la Reina, llega hasta nosotros.

El ilustrado Veterinario D. Pedro Vázquez, en uso de un perfectísimo derecho y en cumplimiento de la ley al exigir las guías sanitarias de los ganados concurrentes al aquel mercado, se vió sorprendido con una negativa fundada en el absurdo de una noticia publicada en el *Boletín de cotizaciones*, de 5 de Junio, que dice lo siguiente: «Transportes de ganados.—Según órdenes terminantes de la Dirección General de Agricultura y del Ministerio de Abastecimientos, los ganados pueden transitar libremente, dentro del territorio nacional, por tierra y por ferrocarril, *sin guía sanitaria de ninguna clase* mientras no se acuerde otra cosa sobre el particular.....»

Verdaderamente perplejos nos hemos quedado ante la lectura de semejante nota.

El Ministerio de Abastecimientos no se conforma sólo con meternos a los españoles en un complicado laberinto legislativo, que nada ha resuelto aún en el abaratamiento de las subsistencias, sino que también se mete a la absurda pretensión de deshacer leyes.

Aparte de que una ley no puede ser derogada por un Real decreto, ¿qué fundamento económico e higiénico se ha tenido en cuenta para cometerse esta tropelía antisanitaria?, ¿qué garantía pueden tener para la salud de sus ganados, esos mismos señores que se niegan a llevar guías, porque así lo aconseja un *Boletín*?

Con sinceridad confesamos que no hemos visto nada legislado sobre este asunto; la Inspección provincial de Higiene pecuaria de la provincia ha consultado a la Dirección de Agricultura sobre la veracidad de este absurdo atentado a la salud pública.

Si es cierto..... ya veremos los argumentos empleados; presumimos que con esta determinación no se pretenderá abaratar la carne.



NEGATIVA SISTEMÁTICA

Siempre los subterfugios caciquiles se pusieron en juego con caprichosos malabares, para escamotear con trampas innobles de los presupuestos municipales los haberes que legítimamente les corresponden a los Veterinarios titulares.

Nunca falta un sutil pretesto, una nimia disculpa en que parapearse, para negar sin razón ni legalidad, unos derechos adquiridos y brotados de raíces, tan arraigados, que al no ser por esa política bastarda y pueblerina de los alcaldes de sexo seco y manos callosas, no sólo no se regatearían, sino que tendrían algo de sagrados y se impondría el respeto hacia los encargados de vigilar todo lo que pueda atender la salud pública.

Cuando se lesgiló la nunca bien ponderada ley de epizootias, gran trabajo costó que en todos los presupuestos de los Municipios estuviera incluida la partida correspondiente al Inspector de Higiene pecua-

ría; pero a la falta de razón de los alcaldes, se impuso la fuerza de la justicia, que impertérrita fué cortando desplantes y devolviendo presupuestos.

Ya estaba encauzado este importante servicio de policía sanitaria de animales domésticos, cuyos positivos resultados son bien notorios, cuando estos alcaldes que sistemáticos tratan siempre de negar al Veterinario lo suyo, encontraron un escotillón por donde hacer desaparecer las pesetas consignadas para atender esta inspección.

El artículo 82 del reciente Reglamento general de Mataderos, mal interpretado con unánime mala fe, era el fundamento en que se apoyaban para creerse libres de pagar al Veterinario; pero el fundamento fué tan enclenque e inseguro que pronto cayó en el más espantoso ridículo, para dejar al descubierto la patraña caciquil y la absurda maniobra que solapadamente pretendían hacer los alcaldes lugareños.

Un Real decreto aclaratorio y oportuno hechó por tierra toda la faena; aunque no era necesaria la aclaración, la *Gaceta* la hizo oficialmente después de haberla hecho algunas revistas profesionales, entre ellas LA VETERINARIA TOLEDANA.

El servicio de Higiene pecuaria es muy distinto al de Sanidad veterinaria municipal; son dos misiones distintas que dependen de distintos Ministerios, y por lo tanto, al decir el citado artículo 82, que el número de Veterinarios que asigna a cada población es para desempeñar toda la sanidad veterinaria municipal, no quiero decir nada de eliminación ni refundición.

Vino la aclaración que relativamente aplacó las iras de los que están en constante acecho de ataque; pero duró poco el silencio. Ahora es la negativa sistemática y criminal el arma de combate para imponer los alcaldes su resolución en su feudo.

Auguramos el mal éxito de esta nueva estrategia; nuevamente se impondrá la fuerza de la justicia y dará a cada uno lo suyo.

Los presupuestos volverán maltrechos por donde vinieron, y volverán acompañados de duras conminaciones, propias de la mano de un Gobernador recto y justiciero, como es el que en la actualidad tiene, por fortuna, la provincia de Toledo.

Nuestro proceder es distinto; invitamos a la templana y cordura; queremos que éstos se impongan para no tener necesidad de apelar a aceptar la guerra que se le declara injustamente al Veterinario, negándole el pan de sus hijos.....



Nuevo Gobernador.

Ha tomado posesión del Gobierno de esta provincia el nuevo Gobernador, recientemente nombrado, D. Juan Francisco Gascón, persona muy distinguida que viene precedido de gran fama de recto y justiciero.

La VETERINARIA TOLEDANA, al tener el honor de darle un respetuoso saludo, le desea un gran acierto en la difícil misión de regir esta provincia.

Tendremos ocasión de hablarle del proceder de los caciques de esta provincia con los Veterinarios municipales, para que ponga su prestigio y autoridad en pro de la justicia, pisoteada en la mayor parte de los pueblos.

Recomendación.

Recomendamos a nuestros compañeros se hagan titulares lo antes posible, para que no se vean en la imposibilidad de desempeñar el cargo.

Una vez en posesión del nombramiento de Veterinario titular, procuren saquen a concurso la plaza que no esté cubierta con arreglo al Reglamento del Cuerpo de Veterinarios titulares.

Nos ofrecemos gustosos a informar a quien lo necesite.

Un edificio para las Clases médicas.

Convocados por la Directiva del Colegio de Médicos de Madrid, se han reunido varias personalidades, a las que se les dió cuenta del anteproyecto presentado por el Arquitecto Sr. Laredo, enterándose los concurrentes de las condiciones que ha de reunir el Palacio destinado a las Clases médicas, pues hay que tener presente que en él se instalarán dependencias para los Médicos, Farmacéuticos, Veterinarios y Clases auxiliares, con objeto de estrechar cuanto sea posible los lazos de unión que deben existir entre los mencionados profesionales.

El edificio se construirá en la Avenida de Peñalver, con fachadas además a las calles del Desengaño, Valverde e Hilario Peñasco, midiendo el solar unos 27.000 pies.

Los planos comprenden ocho pisos, terminando con una hermosa terraza. El coste de la finca será de unos seis millones y medio de pesetas, y el capital para la construcción se hará efectivo mediante la emisión de acciones y de obligaciones.

Servicios prestados por los Veterinarios municipales durante el mes del Abril.

Mataderos.—Reses reconocidas: bovinas, 64; lanares, 1.443; de cerda, 16. Inutilizaciones: niñatos, 22; hígados, 19.

Mercados.—Inutilizaciones: corderos, 2; cabritos, 1; aves, 6; jamón, 3 kilogramos; embutidos, 4 íd.; carne, 7; tocino, 2 íd.; pescado, 65; bacalao, 15 íd.; leche, 60 litros; despojo, 3; frutas, 150 kilogramos; huevos, 24.

Mal informado.

Nos consta que, por el Inspector de Sanidad, ha sido mal informado el proyecto

de reforma de Reglamento de Matadero presentado por el Ayuntamiento de esta capital.

En su tiempo nos ocuparemos de este asunto con el detenimiento que merece.

Intrusismo.

En Torre de Esteban Hambrán se ha descubierto un caso de intrusismo descarado en un individuo que indebidamente ejercía el herrado.

Aparte de que el Sr. Subdelegado del Distrito y el Juzgado correspondiente han tomado cartas en el asunto, formando el oportuno atestado, el Colegio Veterinario tomará parte en la causa, de la que se hará cargo su Abogado.

La influencia oficial del Colegio se pondrá de lleno en la solución rápida de la desaparición de este caso de intrusismo.

Conclusiones generales de la II Asamblea Veterinaria de Castilla la Vieja y León.

La Federación que constituyen los Colegios de estas dos regiones, están dando una prueba de vitalidad que bien pudiera ser imitada por todos los Colegios que, en vida sedentaria, dejan transcurrir lastimosamente el tiempo sin hacer nada provechoso para la clase.

El día 1.º celebróse en Burgos una importante Asamblea, a la que asistieron todas las autoridades locales.

Las conclusiones generales aprobadas y elevadas a los Poderes públicos, son las siguientes:

- 1.ª Solicitar del Gobierno la creación del Ministerio de Sanidad.
- 2.ª Que el pago de los haberes de los Veterinarios titulares sea satisfecho por el Estado.
- 3.ª Como base única de la clasificación de partidos, el Gobierno ordenará la formación de estadísticas pecuarias por Municipios.
- 4.ª Que los Poderes públicos establezcan la creación de Laboratorios de Higiene pecuaria en todas las capitales de provincia.
- 5.ª Colocación inmediata de los Inspectores de Higiene pecuaria, aprobados en las oposiciones celebradas en el mes de julio de 1915.
- 6.ª Derogación de la actual tarifa de honorarios y que rija en su lugar la propuesta por D. Eusebio Molina Serrano.
- 7.ª Que se provean, a la mayor brevedad, las Cátedras y auxiliares vacantes en las Escuelas de Veterinaria.
- 8.ª Que quede sin efecto el Real decreto por el que se creó la Junta de Administración y Patronato de la Escuela de Veterinaria de Santiago, y que se reintegre el Claustro de dicha Escuela a su soberanía docente.
- Y 9.ª Modificación del Real decreto de 5 de Noviembre de 1914, en sentido más amplio, de modo que considere aprovechables las carnes procedentes de caballos sanos y en buen estado de gordura, sea cualquiera su edad.

TOLEDO
SUCESOR DE J. PELÁEZ

Lucio, 8 y 10, teléfono 32.