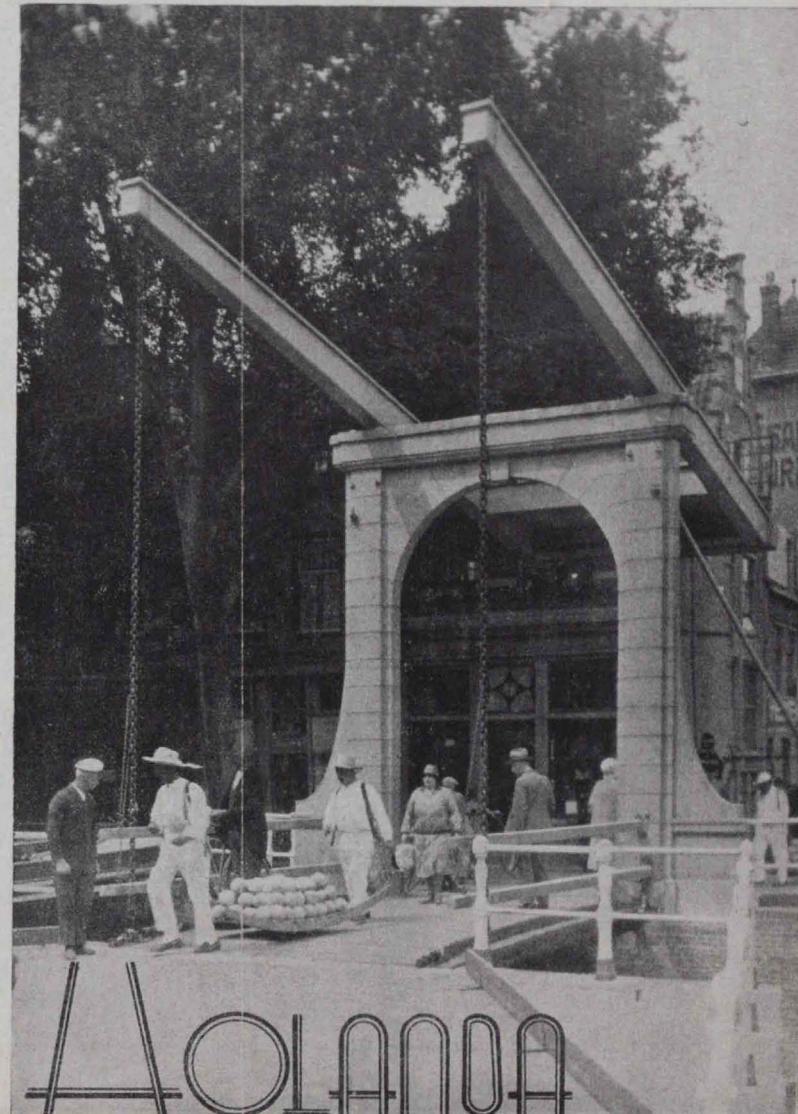


VIDA RURAL



**NÚMERO
EXTRAORDINARIO**

VETERINARIA
GANADERIA
AGRICULTURA E
INDUSTRIAS
DERIVADAS

Apartado 947 :: Teléfono 20705
MADRID

llegan abarrotados los coches de turismo.
de hombres vestidos de blanco, y, con
de color amarillo, rojo o verde,
al conjunto. Vemos, pues,
bre las «civieres» y los
cipal situada en los so.



Productos que representan un siglo de progreso

- Purgante inyectable (subcutáneo) S. ARANGO.**—Rey de los purgantes. Purga en CINCO MINUTOS. Insustituible en el tratamiento de indigestiones (empachos) oclusiones, estrecheces y parálisis gastro-intestinal. Como derivativo, es eficazísimo en las infosuras (embaraduras), insolaciones, hidropesías y congestiones en general. Enfriamientos, etc.
- Pulmonar inyectable (traqueal) S. ARANGO.**—Cura completa y rápidamente todas las enfermedades del aparato respiratorio, sean agudas o crónicas: pulmonía, fatiga, catarros descuidados, etc.
- Polvo detergente S. ARANGO. SUPERA AL BISTURI.**—¡No más tumores! Cura seguidamente neoplasmas, cáncer, escirros, espundias, verrugas, carcinomas, pólipos, etc.
- Reconstituyente S. ARANGO.**—Maravilloso tónico depurativo de la sangre. Excelente aperitivo. Eficacísimo para combatir anemia, raquitismo, linfatismo, diátesis herpética, escrofulosa, etc. (Contiene tratamiento completo.) Patentado el procedimiento.
- Antiparasitario (antisárnico) S. ARANGO.**—Único eficaz para curar las enfermedades microbianas y parasitarias de la piel en todos los animales: SARNA, roña, eczemas, herpes, tiña, etc.
- Antiaftósico (cicatrizante) S. ARANGO.**—Cura rápidamente heridas, llagas, rozaduras, mataduras. Ulceras, fistulas, escarzas, aftas y placas, por rebeldes y crónicas que sean; en la primera cura se notan ya los maravillosos efectos.
- Collirio S. ARANGO.**—Muy eficaz para curar oftalmías y palpebritis, sean o no catarrales, granulosa o purulentas. Opacidades (nubes), sean o no producidas por contusiones, lagrimeo, etc.
- Tópico revulsivo S. ARANGO.**—NO DEPILA. Muy eficaz para combatir atroñas, parálisis, relajaciones, artritis, esguinces, torceduras, vejigas, alifafes, anginas, exóstosis, manqueras, etc. Excelente vigorizador articular y tendinoso.

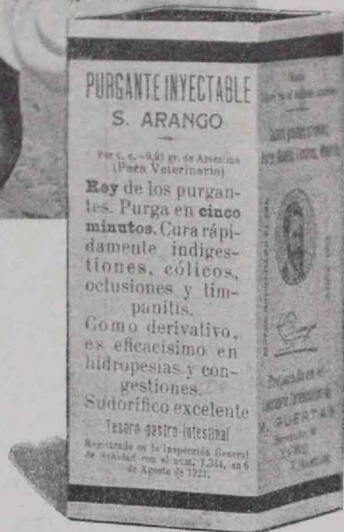
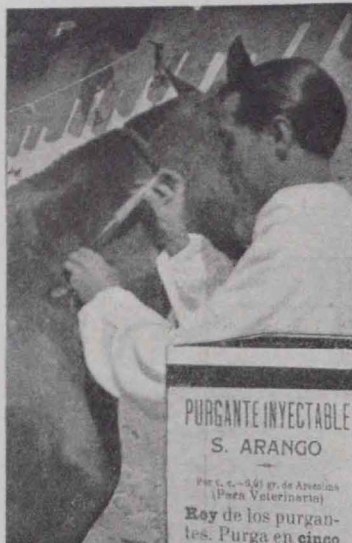
Registrados en la Dirección General de Sanidad

ALTA CALIDAD **S. ARANGO** SOLIDA CONFIANZA

Pedidos: Apartado de Correos 947.—Madrid

la marca S. ARANGO se hace responsable de que el contenido de cada producto tiene el grado de pureza exigido





La maravilla del siglo

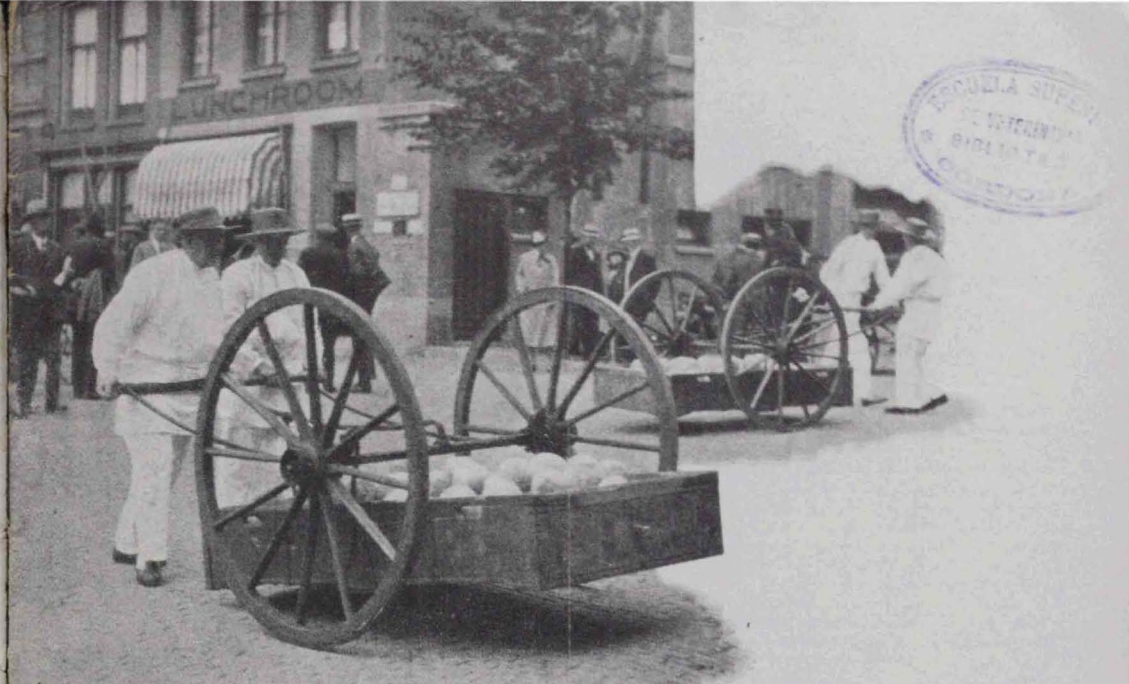
... cuando se han ensayado todos los remedios..., cuando se han agotado todos los recursos .. QUEDA AUN el

Purgante inyectable S. ARANGO

SIEMPRE MARAVILLOSO

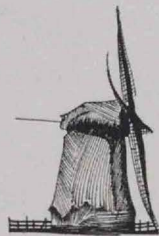
... no olvide que lleva la garantía técnica de S. ARANGO

Pedidos: Apartado de Correos 947.—Madrid.



Holanda y su industria lechera por S. ARANGO, HIJO. VETERINARIO HIGIENISTA

A mis amigos holandeses que aman a España



Es reciente mi viaje de estudios a esta nación excelentemente trabajadora en donde la industria de la leche juega uno de los principales papeles en la actividad de sus habitantes. Aunque nos parezca muy exacta la idea que se pudiera tener sobre lo que son los Países Bajos en este aspecto, nada ni nadie puede heber tanto en la realidad como cuando se siente el placer de ver de cerca cómo se desenvuelve la vida industriosa de este país.

Desde el momento en que el tren nos introduce en terreno holandés, nos sentimos llevados por la impresión agradable de ver cómo y con qué especial interés atienden esas gentes las faenas del campo que a costa de su cuidado y el favor de la naturaleza, tiene el mundo puestos sus ojos en ramas tan importantes como son la agricultura y la ganadería.

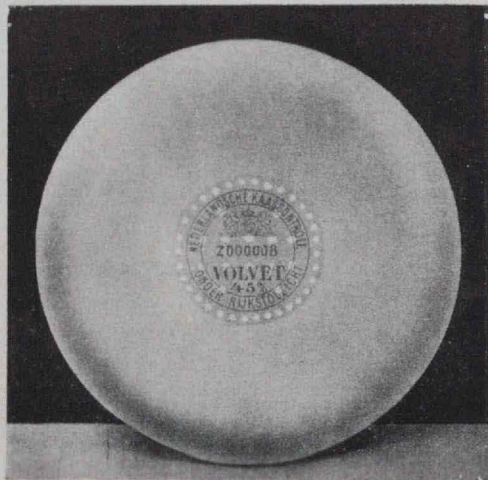
Alardes de horticultura. Esfuerzos de jardinería que permiten ver en la abundancia frescas y odorantes rosas y claveles. Verdaderos e interminables tapices de praderas que a no ser por la frecuencia con que sus típicos canales los seccionan, parecerían cual verdadera pincelada donde las vaquitas posaban sus bocas atraídas por el color. Es el todo un algo tan característico, a su vez subido de tono por esos juguetes del viento—tan populares como aquellos que en tierras de la Mancha nuestro Don Quijote dió celebridad—, esos pequeños castillos que motean las praderas y que con sus aspas parecen defender tan preciado tesoro como el que constituye el principio de la industria más importante del terreno neerlandés: la industria lechera.

Durante mi estancia pude observar cómo el carácter de la mayor parte de los

holandeses se aproxima a la de mis compatriotas. He vivido por algún tiempo en una España distinta en nombre y latitud, que me ha permitido observar, a mi paso por sus diferentes provincias, las mismas diferencias de carácter y actividad que hacen más fuerte nuestra semejanza.

De otro modo, he podido ver también a través de mis estudios, llevados a cabo tanto en Holanda como en otros países, que un viaje de esta naturaleza hay que realizarlo dentro de una esfera de la mayor simpatía a fin de que nuestro cometido resulte provechoso no sólo en nuestro constante afán de recopilación, si que también con objeto de satisfacer esa falta de unión y amistad de la que tan necesitados estamos de poseer, sin solución de continuidad, con esos centros que tan cariñosamente me han acogido dispensándome homenajes de los cuales estoy orgulloso no por lo que para mi persona representa, sino por lo que pudieran significar tantas atenciones dispensadas en tierras extrañas a un español.

Ante la imposibilidad de poder dar a conocer en tan reducido número de páginas toda mi labor llevada a cabo, he de exponer, en rasgos generales, aquellas notas que pudieran ser de mayor interés, al propio tiempo que con ello hago mío el deseo manifesta-



Queso de Gouda fabricado con leche entera, y en el que podemos apreciar la marca oficial de garantía.

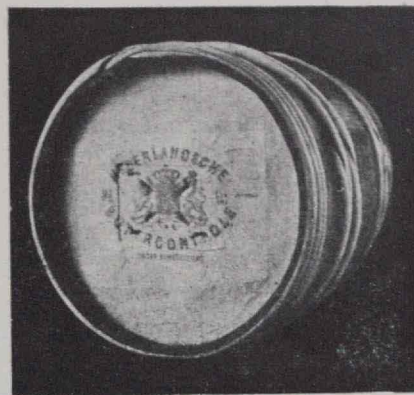


Diferentes marcas oficiales que permiten verificar, en un momento dado, el control del queso sujeto a dudas.

do por los dirigentes de la industria de ver en estas páginas una información con aquella relacionada y trasladar un afectuoso saludo que me honro en difundir. Mis amigos holandeses desean establecer una sólida coyuntura, acercamientos comerciales y espirituales que puedan contribuir a intensificar los vínculos de confraternidad que deben existir entre Holanda y España. Razón mayor obliga a aquellos que por nuestra condición que nos relaciona con esta clase de industria, entramos en este país con objeto de adquirir una información de su actividad industrial.

Industria quesera

Desde hace algunos siglos esta industria constituye una de las producciones más importantes y que tanta celebridad han alcanzado en el mundo. La región de Gouda ha surtido por más de un siglo al mundo entero de los quesos de *Holanda*, cuyas especies pasta de granja y no de cremada se fabrica en sus alrededores. En general las clases producidas son a base de la forma plana (Gouda) y la bola de Edam (forma redonda). En estos últimos tiempos se hace una tercera especialidad denominada *tombeau*, en Francia llamada *galantines*. Son casi todas de la misma clase distinguiéndose principalmente por la forma, siendo solamente en el Gouda donde pudimos establecer una diferencia entre el fabrica-



Marca oficial para la manteca, establecida por disposición ministerial del 3 de julio de 1905.

do en la granja y el producido en la fábrica.

Queso Gouda.—Primeramente este producto fué exclusivamente fabricado en la granja y como consecuencia de este hecho se proporcionaba los mejores cuidados en la producción de leche y en la obtención del queso, habiendo conseguido su renombre, no solamente en su mercado interior si que también en el exterior. Siempre se han fabricado diversas clases de quesos en adaptación a los variados paladares. Es el Gouda de pasta de granja el que hace ya un siglo figura como artículo de gran explotación; es esta clase de Gouda obtenida principalmente en las provincias de *Zuid-Holland* y Utrecht, el que los agricultores de la provincia de Friesland no procedieron a su producción hasta el final del siglo pasado, en atención al éxito obtenido por las provincias anteriormente expresadas.

Sin embargo, la tendencia de centralizar esta producción, ha dado lugar a que se intensifique la fabricación de este queso fuera de la granja por lo que recibe el nombre de pasta de fábrica que, a pesar de las inmejorables técnicas que se han puesto en práctica en la Frisia con su preparación por medio de maquinaria, no se ha podido conseguir la calidad misma de la pasta de granja, ni el aroma tan fino, ni la conservación por tanto tiempo.

Hasta ahora sólo se había obtenido esta clase de queso con leche no de cremada, produciéndose un queso que contenía un porcentaje en grasa de un 45 en relación con la materia seca; pero como consecuencia de no

poder seguir en Frisia la calidad de queso de pasta de granja, se empezó a hacer la competencia con precios más bajos, a la vez que las fábricas existentes establecieron entre sí la concurrencia. A este respecto, se vino a producir un queso de un porcentaje de grasa más bajo, hasta 20, pero que se vendían sin alguna mención ocasionando con ello un gran perjuicio para el comercio *bonafide*, al mismo tiempo que un descrédito general para los productos queseros del país; a fin de que el nombre de queso de Holanda no pudiese ser vendido en lo sucesivo bajo nombre de excelente calidad fué comprendido este fraude primeramente por las organizaciones agrícolas secundadas por el Gobierno que puso en práctica rigurosas medidas.

En la actualidad se está obligado de indicar sobre cada queso, y por medio de una marca de control del Gobierno, el porcentaje en grasa que contiene, de suerte que sea imposible vender pieza alguna por otro porcentaje distinto al contenido; pero este reglamento de control no ha surtido todo el efecto apetecido ya que, al no hallarse enterada buena parte del público consumidor del exterior y alguna que otra de Holanda, hace que se adquiera una calidad inferior sin saber que hay especies de superior calidad.

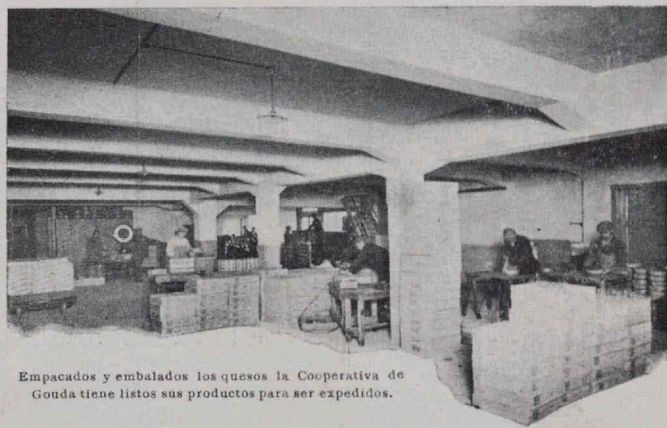
Ultimamente, se ha observado un movimiento a fin de estipular una manera mediante la cual no se pueda exportar queso de Gouda que no sea del 45 por 100, y que las cantidades de 40, 30 y 20 por 100 sólo puedan ser exportadas bajo otra forma, reglamentación que produciría una seria ventaja y un

crédito enorme en el mercado exterior.

Queso de Edam.—Del mismo modo que el anterior fué comenzado a fabricarse en la granja, de leche entera y conteniendo un mínimo de un 45 por 100. Producido posteriormente en las fábricas hizo que tomase un gran desarrollo su explotación, pero casi exclusivamente a base de una calidad de un 40 por 100. Comenzó la primera producción de esta suerte de queso en la provincia de Nord-



La misma marca en donde se puede ver más claramente el escudo y cifras que facilitan el control de la manteca.



Empacados y embalados los quesos la Cooperativa de Gouda tiene listos sus productos para ser expedidos.

«Tengo que felicitarle por su PULMONAR INYECTABLE S. ARANGO, pues en casos verdaderamente graves en que le he usado, quedé maravillado de su rápida curación.»

RAFAEL HIGUERAS GARRIDO,
Veterinario.

Santisteban del Puerto (Jaén).

PRESTIGIO
ESTABLECIDO



● ... la extraordinaria CALIDAD, su exacta DOSIFICACION, su fácil y absoluta comodidad en la APLICACION, han colocado al PULMONAR INYECTABLE (traqueal) S. ARANGO en un lugar prominente para curar todas las afecciones del aparato respiratorio... así ha cautivado la atención de todos los Veterinarios del mundo, que vienen demostrando su asombro ante las cualidades verdaderamente prodigiosas de este maravilloso producto...

... no olvide que lleva la garantía técnica de S. ARANGO

Pedidos: Apartado de Correos 947.—Madrid

Hollande, llegando a conquistar los exportadores con verdadera rapidez mercados donde poco después el artículo gozaba de una excelente reputación.

En atención a la calidad de esta clase de queso, se establecen tres variedades: fresco o reciente, asentado y viejo, según las exigencias de los mercados. A pesar de los ya citados cuidados que invierten los productores de Nord-Hollande en la obtención del Edam, los fabricantes de la Frisia reservan para sus productos mayores elogios.

Queso tombeau.—En estos últimos años se ha procedido a obtener una clase de queso con empacado y forma racional. A veces se produce cortando el queso de Gouda o las bolas del Edam en los almacenes mismos; pero posteriormente merced a cortes que permiten obtener piezas de tamaño aproximado de un sandwich que ha recibido el nombre de *tombeau* o *galantines*, vendiéndose por piezas de dos a cuatro kilogramos y con porcentajes de 20, 30 y 40.

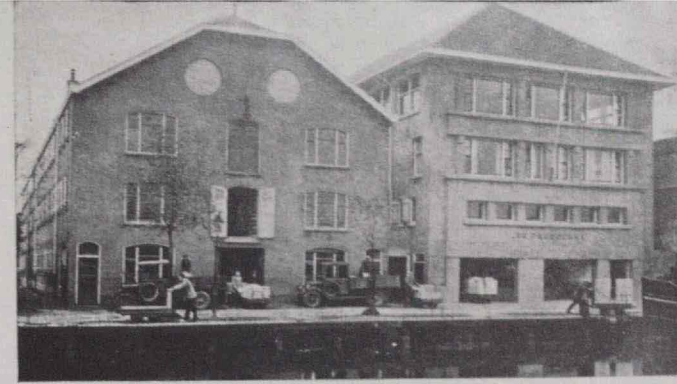
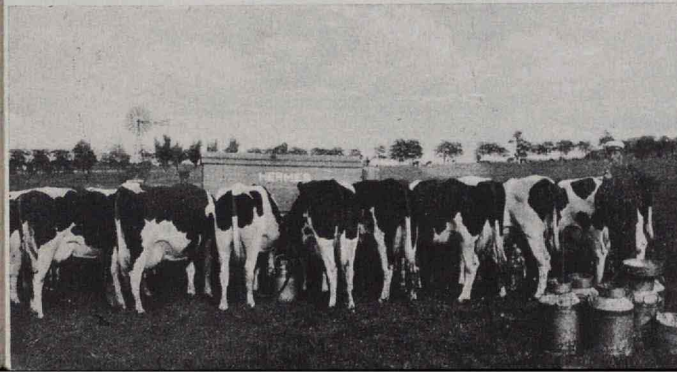
El control del queso

La importancia innegable de la producción quesera, ha hecho estimar necesaria la institución de un control que ha sufrido diferentes fases hasta conseguir la definitiva garantía actual. Como la cantidad de materia grasa contenida en el queso, es base de su valor comercial, ha ocurrido en ocasiones que un queso *menos* *graso* fué vendido a precio y nombre de queso *graso*.

Los progresos realizados en la industria lechera que hacían más fácil retirar de la leche, a voluntad, determinada cantidad de materia grasa, fortalecieron tales necesidades, y el control de queso tuvo iniciación en los agricultores que, preparando el queso en su granja, comenzaron a vender sus productos bajo una marca especial.

El 30 de octubre de 1906 fué creada la Estación de Control Zuid-Holland para quesos grasos, y por

Tanto como es posible interviene el ordeño mecánico a fin de substraer la acción de alguna mano sucia que pudiese alterar la calidad del producto.



El éxito del cooperativismo representado en Gouda por *El Productor*, ha permitido la nueva construcción de estos pabellones.

decreto ministerial del 19 de julio de 1913, la marca *volvet* fué declarada oficial. Posteriormente, y en virtud de otro decreto de 22 de abril de 1918, otras marcas fueron igualmente puestas en circulación para quesos menos grasos y particularmente para aquellos que tuvieran un tanto por ciento de 40, 30 ó 20, siempre en relación con la materia seca. A partir de esta fecha los quesos fabricados que tienen menos del 20 por 100 no llevan la marca oficial, exigiendo las Estaciones de Control, bajo pena de multa, el que los quesos que se encuentren en los locales de fabricación contengan un 2 por 100 más de materia grasa que el mínimo prescrito.

Cinco estaciones de servicio prestan, bajo la vigilancia del Estado, el control sobre la producción nacional; estas estaciones se encuentra significada cada una por medio de iniciales, y cuyos nombres figuran a continuación: la estación de Control de «Zuid Holland» en La Haya, exclusivamente para quesos «pleingras», letra Z; Estación de Control «Utrecht» en Utrecht, exclusivamente para quesos «plein gras» letra U; la Estación de «Friesland», en Leeuwarden, letra F; la de «Noord-Holland» en Alkmaar, letra NH; la de «Zuid-Holland Brabant» en La Haya, letra Z. Bajo la vigilancia del Estado, son del mismo modo preparadas la marca de control del Estado en Leyde, consistiendo en pequeñas plazas redondas y transparentes de caseína, impresas y perforadas para poderlas fijar a los quesos. La marca «plein gras» es redonda e impresa en azul, y para las otras especies de quesos es negra y exagonal. La palabra «volvet», en grandes letras y con el escudo de Holanda, es incrustada en aquellos quesos de un 45 por 100.

El objeto del control del queso fabricado con leche entera es garantizar el que la pieza provista de la marca oficial ha sido preparada con la referida leche y sin adición de grasas extrañas, que el tanto por ciento mínimo es de 45, y que la proporción de agua no pase de los límites normales.



Mediante esta fácil prueba....

se puede ver el por qué todos los Veterinarios recetan

Tópico revulsivo S. ARANGO

... observará que es el más rápido y poderoso de todos los resolutivos y fundentes... que no ataca al bulbo piloso... igualmente quedará impresionado por su admirable calidad... y entusiasmado por su exacta dosificación... Todos declaran que es el producto verdaderamente excepcional.

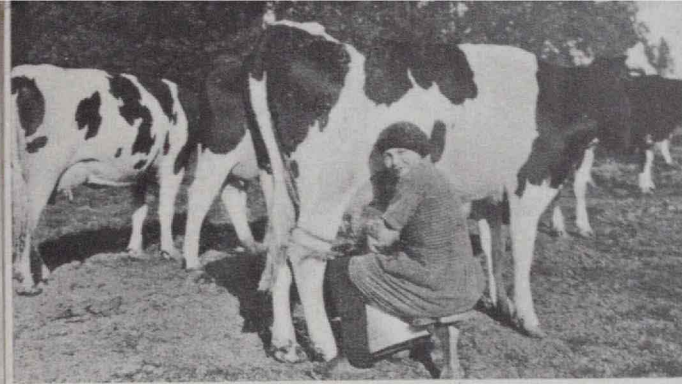


Tópico revulsivo S. ARANGO

excelente vigorizador articular y tendinoso

... no olvide que lleva la garantía técnica de S. ARANGO

Pedidos: Apartado de Correos 947.—Madrid



En este momento nuestro objetivo sorprende a esta pequeña frisona cuando se disponía a obtener el preciado líquido.

Origen y funcionamiento de control de manteca, su significación, método y garantía

La fabricación de manteca es una gran fuente de ingreso, por cuyo motivo ha requerido una intervención directa del Estado a fin de que este renglón económico, tan importante para esta nación, pudiera seguir conquistando el mercado mundial que, allá por 1870, y debido al incremento de la industria de la margarina, hacía temer el consiguiente descrédito. A este respecto y en 1889, se fundó la «Sociedad para la represión de fraudes en el comercio de la manteca», votándose el 23 de junio la primera ley sobre la manteca, ley que sólo castigaba a las personas que producían falsificaciones; poco después, en 1895, se fundó una marca especial de garantía para las Cooperativas Lecheras que más tarde sólo la utilizaban las Cooperativas Frisonas a excepción de las marcas comunes a uniones provinciales.

Esta diversidad de marcas que, sin constituir ninguna la marca oficial del Estado, producían la desconfianza en el extranjero, motivó cinco años más tarde la revisión de la ley de 1889, creándose con este motivo el servicio de inspección sobre los productos derivados de la leche. Revisiones posteriores fueron introduciendo modificaciones, y, ya en 1908, fué fijado un tanto por ciento mínimo de materia grasa para manteca, y un tenor máximo en ácidos grasos volátiles para la margarina, debiéndose inscribir obligatoriamente todas las fábricas de este último producto en la referida Inspección Oficial. Al variar la composición química de la grasa de la manteca para cada estación y centro de producción, no hace suficiente el análisis químico si ignoramos por lo tanto fecha y lugar donde la manteca fué fabricada.

A partir del año 1900 comenzaron a fundarse las estaciones de Control, funcionando desde 1.º de mayo de 1901 la Estación de Friesland, fundada por la Sociedad Agrícola de la Frisia, siendo la base principal de las nueve estaciones que actualmente existen. Los productores son obligados al Control debiendo ser accesible en todo tiempo lecherías y terrenos a



los funcionarios que tomaran muestras de leche, crema, manteca, etc... En caso de fraude le es impuesta una multa de unas 60.000 pesetas aproximadamente, siendo publicado su nombre en circulares y diarios, y prohibiéndole dedicarse a esta industria en lo sucesivo.

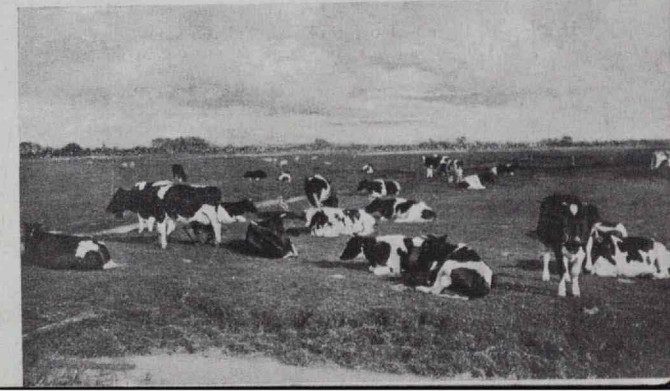
Este ejemplo de la Frisia fué bien pronto seguido en poco tiempo, creándose siete estaciones en otras tantas provincias, de manera que en 1904 se podía hablar de un control general de la manteca aunque todavía no estaba situado bajo la vigilancia del Estado, el cual, aprovechándose de esta iniciativa particular y constatando los

resultados excelentes, no dudó en dar el apoyo oficial al sistema, siendo sometidas en el mes de agosto del mismo año las siete estaciones bajo su vigilancia, obteniendo el derecho a marcas oficiales.

Lo mismo que para las Estaciones de Control de queso, éstas se distinguen por su letra, pudiendo citarse las siguientes: Estación de «Friesland» para Frisia, establecida en Leeuwarden, letra F; Estación de «Groningen» para la provincia de su nombre, sita en Groninge, letra G; Estación «Assen» para la provincia de Drente, sita en Assen, letra D; Estación «Gelderland-Overijssel» para la provincia de Gueldre y Overijssel, en Deventer, letra O; Estación «Maastricht» para Limbourg, en Maastricht, letra M; Estación «Eindhoven» para las provincias de Brabant Septentrional y de Zelande, en Eindhoven, letra E; Estación «Zuid-Holland» para Holanda Meridional y Utrecht, en La Haya, letra H; Estación «Noord-Holland» para la provincia de Holanda Septentrional, establecida en Alkmaar, letra N, y Estación de «Leiden», establecida en Leyde, letra L. Una Comisión central está encargada de regular el trabajo de las diferentes estaciones que, a pesar de su independencia se encuentran ligadas a la referida Comisión por medio de una Delegación.


Base química del control.—He dicho más arriba que la composición química de la manteca varía. Investigaciones hechas en 1897 por Rijn permitieron observar tal variación en la composición de la manteca (índice R. M. W. e índice de refracción), pero

... ganado limpio y sano constituyen un producto siempre dispuesto en el mercado natural.




ALKMAAR

Su mercado de quesos




Gouda en la línea de ferrocarril hacia la Frisia, que en otra ocasión será nuestra sede de estudios. Existe en esta ciudad la Cooperativa El Productor (Coöperatieve Producenten Handelsvereniging) que fabrica diversos productos destinados a satisfacer las exigencias del público. Entre éstos tenemos el queso sin corteza fabricado exclusivamente con queso de pasta de granja y que conserva toda su aroma, el cual es remitido a lostrópicos en un embalaje de metal, que permite una buena conservación del producto; el queso en porciones rectangulares que evita la pérdida de tiempo pesando y embalando en tienda; los pequeños botes de 320 grs., que son destinados a las Indias Orientales, etc., etc. La Cooperativa El Productor se regula por un Estatuto de más de 35 artículos extensísimos, y su organización hace resaltar la importancia de esta Cooperativa la que posee un departamento de queso que recibe, en verano y por semana, de 100 a 120 kilogramos de producto, otro departamento de forrajes que surte las necesidades de más de 2.000 ganaderos, una sección de Banca que recibe los ahorros de millares de ganaderos y agricultores y asegura el funcionamiento de los anteriores departamentos, ascendiendo la cifra de las tasaciones a unos 75 millones de pesetas.

Durante mi primera visita a los pisos de almacenaje de quesos, uno de los directores de la Cooperativa hizo una curiosa comparación entre la longitud de todos los tableros puestos uno



a continuación de otros, cuyo total pasaba de la distancia que media entre esta ciudad y Rotterdam a la cual pasé después de haber obtenido todo cuanto fué mi deseo de aprender.


Rotterdam. Arteria principal de la industria. Centro de innegable interés en cuanto se refiera a los derivados de la leche. Hállase instalada en esta ciudad, entre otras varias, la firma *Aurore*, que de poco tiempo acá ha experimentado un gran avance poniéndose en la primera fila de excelente producción y garantía. Un departamento de publicidad se entrega en constante estudio a dar con motivos que pudieran atraer al público. Otro departamento de investigaciones, no cesa de proporcionar al mercado aquellos productos que la exigencia del cliente motiva su producción. Un control severo evita que los productos que salen de esta fábrica puedan ser perjudiciales a la salud, y que la administración y trabajo se desenvuelvan irregularmente. Para ver a esta fábrica en su verdadera congestión productora y en donde el trabajo se desenvuelve con todo ritmo y actividad característica, es preciso pasar las jornadas de estudio durante la madrugada cesando su producción a las ocho de la mañana hora en la que las partidas fabricadas o tratadas, pasan a los almacenes donde son



distribuidas según ciertas naturalezas de producción. Finalmente es digno de hacer mención con la cual honro estas líneas, la genialidad de mi amigo señor Friedli, que ha creado bajo su originalísima intervención una tendencia siempre mayor hacia el perfeccionamiento fabril, que haga posible también un creciente rendimiento.

Ahora, después de haber abandonado Rotterdam, preparamos nuestra marcha hacia la región privilegiada, donde tantas cosas agradables nos esperan.

FRISIA

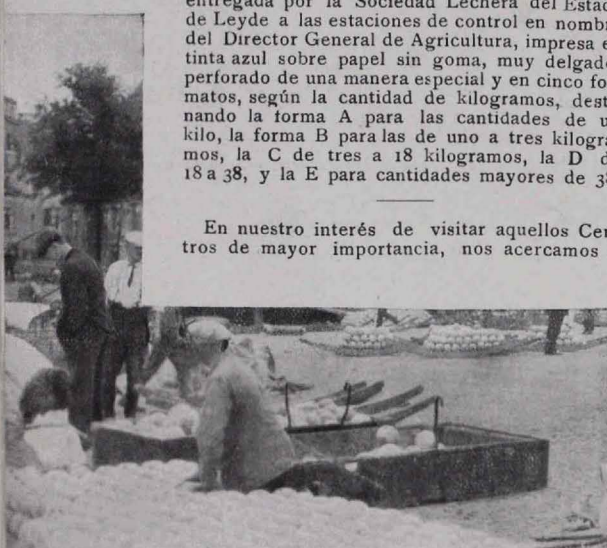


El tren de la mañana nos ha conducido al punto más lejano de mi itinerario, punto central de la Frisia. En Leeuwarden he instalado mi residencia, comenzando a anotar cuanto de particular surge encantador. Fácilmente puedo darme cuenta de las tres grandes diferentes explotaciones agrícolas, debidas al hecho de estar formada la Frisia por los suelos más diversos, terrenos arcillosos, terrenos turbosos (bajos o elevados) y terrenos arenosos.

que, sin embargo, existe cierta regularidad en tales variaciones cuando analizamos durante un año la manteca producida por una misma fábrica.

En los Centros sometidos al control, los inspectores toman muestras de crema y de manteca, debiendo tener la manteca la misma composición que la grasa de su crema, exponiendo, después de realizado el análisis, sobre una línea gráfica, los puntos fijos durante el curso de un año correspondientes a cada Centro de producción, pudiendo de esta manera conocer de antemano la composición química, y, mejor aún, auxiliados por otros elementos, tales como la marca oficial prescrita por el decreto de 3 julio 1905, que reproducimos, la cual es entregada por la Sociedad Lechera del Estado de Leyde a las estaciones de control en nombre del Director General de Agricultura, impresa en tinta azul sobre papel sin goma, muy delgado, perforado de una manera especial y en cinco formatos, según la cantidad de kilogramos, destinando la forma A para las cantidades de un kilo, la forma B para las de uno a tres kilogramos, la C de tres a 18 kilogramos, la D de 18 a 38, y la E para cantidades mayores de 38.

En nuestro interés de visitar aquellos Centros de mayor importancia, nos acercamos a



Curaciones maravillosas

Por su suprema calidad presta servicios en la inmensa mayoría



de las clínicas del mundo..... su calidad es indisputable.

D. Severo García, Veterinario en San Cebrián de Campos (Palencia), dice con fecha 29 de febrero de 1933:

«Los resultados del célebre Antiaftósico-cicatrizante S. ARANGO son tan maravillosos, que donde se emplea siempre triunfa, por cuya causa, siempre que hablo con los compañeros, lo recomiendo con verdadero interés, por ser el cicatrizante más enérgico y seguro.»

Antiaftósico - cicatrizante S. ARANGO

«es el producto digno de confianza»

...no olvide que lleva la garantía técnica de S. ARANGO

Pedidos: Apartado 947.—MADRID

superando al bisturí...

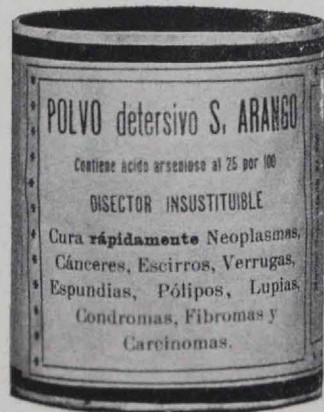
es como se muestra maravilloso el célebre

Polvo deterativo S. ARANGO

• cura radicalmente neoplasmas, cáncer, escirros, espundias, verrugas, carcinomas, pólipos, etc.

...no olvide que lleva la garantía técnica de S. ARANGO

Pedidos: Apartado 947.—MADRID



VILLA RURAL

En el centro y sudoeste de la provincia existe la comarca llamada Greidestreek, considerada como la parte más típica, formada de una parte por suelos arcillosos y de otra por turbas bajas, donde el suelo es casi enteramente cubierto de praderas. En el sudeste, nos encontramos con terrenos arenosos más o menos fértiles donde la cría del ganado forma la principal rama de la agricultura. En el noroeste y norte de la provincia, hállanse formados por terrenos arcillosos con cultivos variados y grandes extensiones de praderas. En fin, toda la Frisia es una región donde las praderas ocupan más de dos tercios de la superficie total, que es de 330.000 hectáreas.

Cría del ganado vacuno.—Para poder darse una idea de lo que es el fomento pecuario de esta especie, bastará indicar que esta provincia cuenta con más de 300.000 cabezas, de las cuales 200.000 son vacas lecheras y 100.000 son machos de diversas edades, etc. Hoy casi toda la producción está concentrada a la raza pia-negra, habiéndose abandonado la pia-roja la cual sólo se cría ya en muy escasas explotaciones.

El fin perseguido es de obtener, por medio de cuidados metódicos y una alimentación normal, una vaca que produzca una gran cantidad de leche y manteca, sea sana y robusta, y que últimamente dé una carne no muy grasa y de primera calidad.

En la consecución de tales mejoras en la raza bovina, el Herd-Book de la Frisia (Friesch Rundveestamboek) tiene una gran importancia. Fué fundado en el año 1879, contando con unos 3.500 afiliados, y sólo se inscriben en él aquellos ejemplares que tie-



Observando los Países Bajos a vista de pájaro podemos apreciar el singular moteado que sobre su superficie ofrecen sus innumerables granjas.

nen el valor más grande como reproductor y transmisor de buenas cualidades.

En primer lugar, los animales mal conformados e insuficientemente desarrollados, son considerados como impropios para la reproducción, v. en consecuencia, no son inscritos en el Herd-Book. A este fin se procede a un examen bastante severo. Las hembras han de tener cumplidos dos años y diez meses, y cuando menos un parto, y los machos trece meses.

En segundo lugar existe otro control individual sobre la producción de leche y de materia grasa, siendo ejercido durante todo el período de lactación (trescientos treinta días o más) con intervalos de quince días aproximadamente, verificándose estas operaciones por agentes oficiales. Para que las cifras del rendimiento sean lo más exactas posibles, hay que procurar que las pruebas sean realizadas en condiciones absolutamente normales y de que ningún medio especial es empleado con objeto de obtener una cifra más elevada.

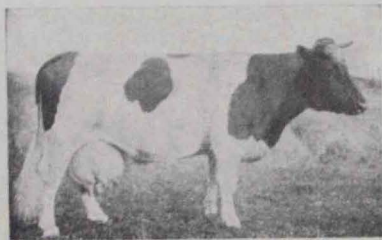
Durante el verano las vacas están noche y día en la pradera y sólo tienen como alimento las hierbas de la misma; pero durante el invierno reciben, además del heno, una cantidad limitada de alimentos concentrados: tortas, harinas, etc., ordeñándose la vaca dos veces al día.

Otra vista del mercado con un piso donde es instalado el ganado menor, de preferencia lanar.



En LEEUWARDEN.—Aspecto parcial del mercado de vacas.

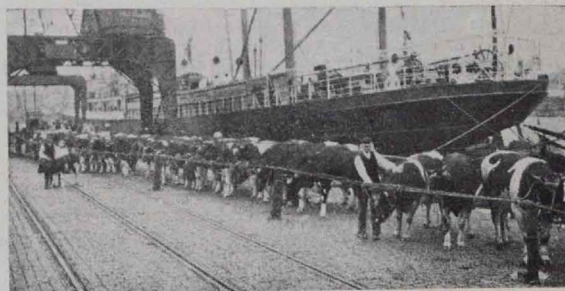




Vaca frisiana, Lutsche II.

Como resultado de un gran número de observaciones practicadas durante varios años, se ha determinado que la cifra media del rendimiento por período de lactación (trescientos treinta días o más) sube a 4.500 kilogramos de leche con un 3,30 por 100 de materia grasa. Tales cifras no son más que términos medios puesto que se puede señalar como rendimiento elevado el de la vaca Lutsche II, que durante su período de lactación de trescientos veintiséis días alcanzó la cifra de 10.267 kilogramos de leche, cuyo tenor medio de materia grasa fué 3,38 por 100. Sin embargo, he visto en la Frisia cómo algunas vacas dan un porcentaje de grasa de 3,75 por 100, y en casos menos frecuentes pasan de 4,00.

Es anexo al Herd-Book un servicio sanitario que obra también en colaboración con la Federación de Cooperativas lecheras de la Frisia, teniendo por misión el referido servicio sanitario el de investigar y aislar todos los animales enfermos cuidándolos, y evitando que su propagación llegue a los jóvenes. El punto principal del tal servicio es la lucha contra la tuberculosis y el aborto, entre el ganado vacuno de la Frisia, siendo para ello regularmente inspeccionado todo el ganado de los afiliados y aisladas las reses sospechosas que en caso de necesidad son sacrificadas. To-

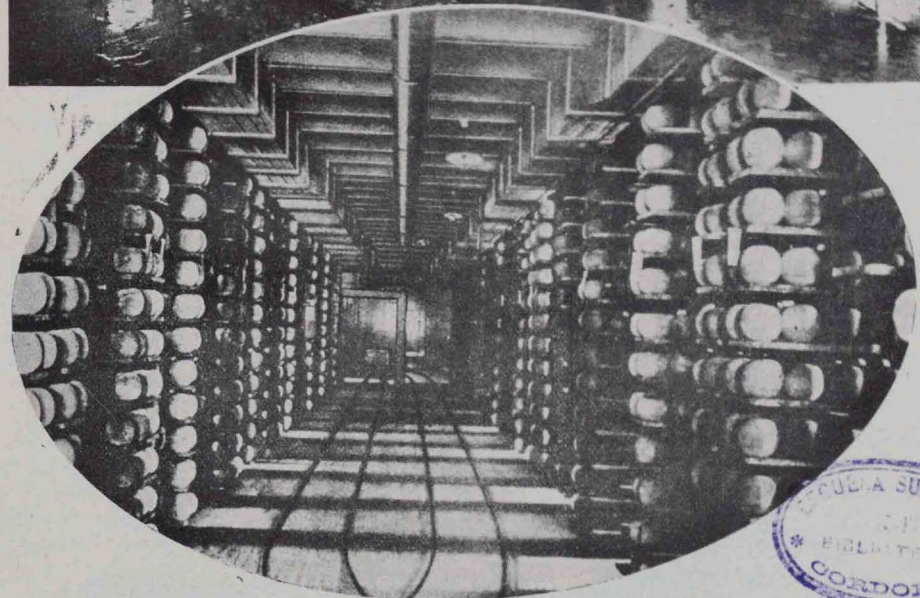


Ganado dispuesto a ser exportado.

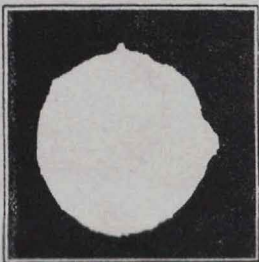
das las medidas llevadas a cabo pueden ser controladas por los interesados ya que éstas se encuentran a la disposición del público.

La oficina de información para la compra de ganado.—A fin de facilitar la compra de ganado, la Federación de Agricultura fundó el Friesch Fokveebureau, que no se ocupa del comercio propiamente dicho, sino de dar toda clase de informes a aquellos que se proponen comprar ganado del Herd Book Frisón. A este respecto, la referida oficina recoge, con ayuda de los Herds-Books mencionados, los datos concernientes al ganado disponible para la venta.

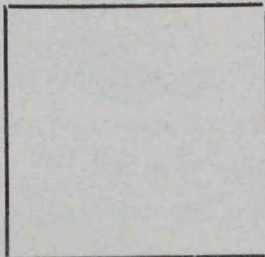
La Frisia produce también ganado con destino a la carnicería, que es en gran parte vendido en los mercados semanales del Leeuwarden y de Sneek. Con objeto de dar impulsión a la venta de esta clase de ganado, en el año de 1916 fué fundado el Matadero Cooperativo de Exportación de la Frisia (Friesche Coöperatieve Export-Slachterij) en Akkrum, a cuya organización pertenecen más de 2.000 miembros. El referido matadero tiene instalaciones modernas y un departamento especial para la preparación de las carnes en conserva. Este establecimiento está bajo la vigilancia de un Servicio de Control



... numerosos moldes bajo prensa, guardan el futuro queso de bola que tanto apreciamos en nuestro país. Uno de tantos pisos que podemos ver visitando las cooperativas holandesas y en donde almacenados y en vía de maduración esperan despejarse la incógnita de su viaje... a veces a los trópicos.



Cómo debe ser.



Cómo es su leche.

La prueba de la sedimentación establece, por una sencilla comparación, un control severo.

del Estado, con lo cual los compradores de los productos tienen toda clase de garantías.

El sacrificio alcanza a las reses que de ordinario son trabajadas en los mataderos de gran importancia, y sus carnes y productos fabricados son exportados principalmente a Inglaterra, Alemania, Bélgica, Francia y consumiéndose aún una buena parte dentro del territorio holandés. También se venden productos avícolas, apícolas y frutas, estando afiliados más de 9.000 avicultores a esta Cooperativa, los que todas las semanas llevan los huevos de sus gallinas y patos a un lugar fijo dentro de cada pueblo desde donde son directamente expedidos a los almacenes de Leeuwarden, Groningen y Assen.



En Giekerk se encuentra instalada una de las 38 fábricas que constituyen la Cooperativa Frisona «Frico».

La industria lechera.—Hace más de cuarenta años que el propietario de determinado número de cabezas fabricaba él mismo en la granja manteca y queso; pero en la actualidad, debido a la creación de modernas instalaciones dotadas de todos los requisitos técnicos e higiénicos, se ha desplazado la mayor parte de la producción a esos centros fabriles donde un personal competente sustenta la garantía necesaria. Existen más de 120 centros de este género, de los cuales casi un centenar son explotados por Sociedades Cooperativas, tratándose hoy día y solamente en esta región más de 570 millones de kilos de leche, que dan, aproximadamente, unos 13 millones de kilos de manteca y 30 millones de kilos de queso.

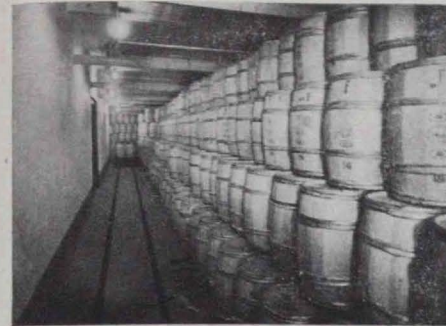
Venta de productos de lechería.—Ante la necesidad de poner en venta todos los productos fabricados, se fundó en el año 1898 la Cooperativa Frisona, para exportar los productos de lechería (Friesche Coöperatieve Zuivel-Export Vereeniging). Tal sociedad fué constituida primeramente por las fábricas cooperativas de productos lácteos de Achlum, Ak-

krum, Bertlehiem, Dronryp, Giekerk y Marssum, a fin de vender su mantequilla y queso sobre una base cooperativa. De principio acordóse que cada fábrica retendría la venta de su queso, pero que entregaría un cuarto de la producción de mantequilla a la sociedad, mantequilla que clasificada cuidadosamente hacía posible establecer categoría de precios (primas) según la calidad, lo que dió lugar a un éxito tan grande que todos los productores entregaron su mantequilla a la F. C. Z. E. V. para su venta.

A continuación incluyo un cuadro en el cual pueden verse las diferentes categorías de manteca que tiene establecida esta Sociedad y que, con arreglo a tales calidades, aplica determinada prima o descuento en relación con el tipo normal A; en el referido cuadro y a partir del tipo A y hacia la izquierda se encuentra la clase óptima, hallándose situadas a la derecha las clases inferiores. Fácilmente se puede ver la abundancia de la clase + 1, muy buena, al lado de la — 5, pésima:

Año	Clase +2	Clase +1	Clase A	Clase -1	Clase -2	Clase -3	Clase -4	Clase -5
1930-31	18,90	59,95	17,76	4,05	1,08	0,44	0,05	0,11
1931-32	21,92	55,52	19,46	4,59	1,19	0,11	0,02	0,09

Al quedar así establecida la venta de manteca, se pensó tomar en consideración a la exportación de queso, y a comienzos del año 1914, la Sociedad empezó a vender queso de Edam y Gouda, adquiriendo para ello varios vagones frigoríficos que transportarían la manteca y el queso en buenas condiciones. Del mismo modo que para la manteca, hállanse instituidas primas por buena producción. Posee la referida Sociedad unos frigoríficos para almacenaje, de un contenido cúbico de 212.000 «cubio feet» y otro para almacenes que alcanza la cifra de 700.000. De las 38 fábricas cooperativas que integran la Frico, es la de Giekerk la más importante, habiendo tra-



En Leeuwarden, sede de la Frico existen cuevas donde se conserva la manteca producida por sus fábricas filiales.

bajado 12.383.265 kilogramos de leche en el año comercial 1931-32 con un tanto por ciento medio de grasa de 3,50.

A fin de poder apreciar la magnitud de las operaciones que realiza la F. C. Z. E. V. para expender las mercancías de sus almacenes, citamos a continuación las 38 fábricas que la integran y la cantidad de leche que trabajan por año:

1 Achlum.....	6.064.078 kgs. leche
2 Bartlehiem.....	5.259.363 » »
3 Dronrijp.....	6.148.942 » »
4 Garijp.....	6.081.341 » »
5 Giekerk.....	12.383.265 » »
6 Marssum.....	6.750.174 » »
7 Oudeschoot....	7.108.477 » »
8 Tzum.....	5.778.303 » »
9 Roordahuizum..	5.310.629 » »
10 Grouw.....	7.574.351 » »
11 Nieuwezijlen..	6.249.417 » »
12 Wirdum.....	6.798.644 » »
13 Ried.....	3.834.512 » »
14 Oosterzee.....	8.108.683 » »
15 Delfstrahuizen..	8.047.228 » »
16 Warga.....	4.551.990 » »
17 Wartena.....	4.943.435 » »
18 Boornbergun..	8.361.907 » »
19 Hijlaard.....	3.547.595 » »
20 Luinjeberd....	8.214.652 » »
21 Oostereend....	6.673.399 » »
22 Winsum.....	4.148.017 » »
23 Opeinde.....	8.948.023 » »
24 Bergum.....	11.924.180 » »
25 Wolvega.....	12.924.196 » »
26 Tijnje.....	7.091.698 » »
27 Oosthem.....	6.310.335 » »

28 Terschelling...	1.823.281 kgs. leche
29 Wommels.....	6.431.473 » »
30 Scharnegoutum	6.167.353 » »
31 Birdaard.....	7.403.802 » »
32 Uitwellingerga.	4.558.780 » »
33 Ee.....	7.555.260 » »
34 Terwispe.....	7.828.598 » »
35 Bontebok.....	6.815.695 » »
36 Sijbrandaburen.	6.746.431 » »
37 Hollum.....	2.055.288 » »
38 Steggerda.....	7.692.447 » »

TOTAL 254.215.302 » »

Con un poco de buena voluntad imagínese el lector a la Frico como cloaca principal adonde abocan los 38 colectores que acogerían ese líquido blanco, tan preciado, por tuberías a guisa de una conducción de agua. No pensemos en una rotura. Pobres frisonas. Para contener esta blanca invasión habrían de poner en práctica una vez más la tenacidad y saber de sus más famosos ingenieros.

* * *

He dejado la Frisia después de haberla recorrido visitando los principales centros de estudio en el automóvil de la Cooperativa Frisona, que tan amablemente puso a mi disposición, acompañándome siempre su competente Director técnico Sr. Bosma, que con su peculiar afectuosidad me fué presentando las características agropecuarias; y son las seis de la mañana cuando me dispongo a atravesar en automóvil el Zuiderzee en una extensión de 30 kilómetros.

Este placer de poder atravesar en automóvil tan extensa superficie marina podemos verlo realizado gracias al magnífico dique, recientemente construido, magna realización de carácter y genio que en la inmensidad de las aguas sostiene la esperanza de tantos corazones coreada por el viento impetuoso o que acentúa más aquellas palabras de un célebre poeta neerlandés: «Dios hizo el mundo, pero Holanda la hacemos los holandeses.» Y he aquí cómo interpretando los deseos de sus compatriotas deja plasmado el interés con que esperan que lo que hoy es cubierto por esta inmensidad de agua marina, en una fecha no muy lejana pueda incorporarse con su fertilidad al progreso agropecuario.



Marca comercial.

Grandes pabellones de la Cooperativa Frisona donde están instaladas las oficinas, almacenes y departamentos de exportación.



VIDA RURAL

Después de unas tres horas de viaje he llegado a Alkmaar. Los Sres. Henneman y Piersma, principales elementos en arteria comercial tan importante, me esperaban para dar comienzo a nuestros trabajos, no sin haber tomado previamente el excelente té de las Indias con su mezcla de rica crema.

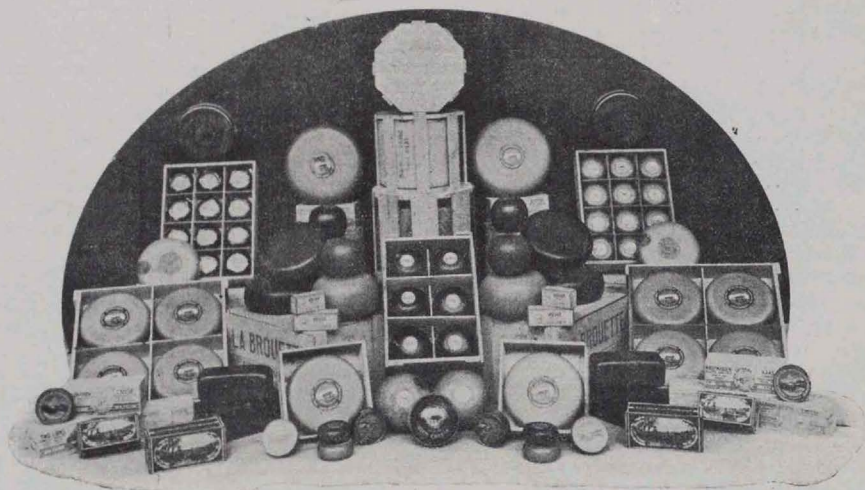
Del mismo modo que es conocida como curiosidad turística y mencionada por la propaganda de las empresas de esta naturaleza Volendam, Versalles y la gruta azul de Capri, la pequeña ciudad de Alkmaar es visitada por un gran número de extranjeros una vez a la semana.

Todos los viernes, una extraordinaria concurrencia de comerciantes, productores y demás curiosos, rompe la monotonía de este pueblo que un día de la semana parece saturado de alegría, para despedir a esas bolas amarillas que en gran número podemos contemplar en el suelo del mercado. Son las diez de la mañana, y podemos ver qué animación más grande existe en mercado y bocacalles. Có-

mo llegan abarrotados los coches de turismo.

Un piquete de hombres vestidos de blanco, y con un sombrero de paja de color amarillo, rojo o verde, dan carácter y originalidad al conjunto. Vemos, pues, cómo colocan los quesos sobre las «civieres» y los transportan a la balanza municipal situada en los soportales de la antigua iglesia del Espíritu Santo, donde tres grandes básculas pesan las partidas que después han de rodar por los «rigoles» en madera, al fondo de las embarcaciones. Un operador cinematográfico inglés se nos acerca a fin de tener la autorización debida para poder llevarse en su máquina la nota gráfica de nuestra visita.

Durante la celebración de toda esta serie de operaciones comerciales, un afamado organista interpreta en el piano de la iglesia, antes mentada, las más modernas piezas musicales, que se oyen desde todos los rincones de la villa, y que contribuye a presentar a Alkmaar con todo el esplendor de un inolvidable día de fiesta.



Conjunto de productos elaborados en la Frisia.

LABORATORIES

¡Veterinarios! ¡Ganaderos! ¡Avicultores!
y dinero defendiendo la salud de vuestros
animales usando los Productos GLOBE

Son los mejores y más eficaces. Millares de testimonios de todo el mundo lo acreditan

Productos preparados por los laboratorios GLOBE:

SUERO ANTICOLERICO PORCINO (Lo mejor que se elabora en las cinco partes del mundo)
VIRUS DE LA PESTE PORCINA

Bacterina mixta para cerdos GLOBE.
Bacterina septicémica hemorrágica GLOBE.
Bacterina mixta para carbunco sintomático GLOBE.
Bacterina mixta para las diarreas del ganado GLOBE.
Bacterina mixta para la keratitis (bovina) GLOBE.
Bacterina mixta para la mastitis (bovina) GLOBE.
Bacterina mixta para aves GLOBE.
Bacterina mixta para las secuelas de la influenza equina GLOBE.

Y SIEMPRE «GLOBE»

Concesionario general para Europa: **AMBROSIO PRADO RAMOS**

Telegramas: PRADORA MURCIA Sociedad, 9 y 11.—Teléfono 2562



Sueros y vacunas para ganadería
Producción nacional de Suero y
Virus contra la peste porcina
Estos productos se distinguen y
son solicitados por su alta
calidad

Arco, núm. 14.—Teléf. 1826
SALAMANCA