

"Contribución a la Historia de la Alimentación humana por carnes: el carnero y la vaca"

Comunicación presentada al XVIII Congreso luso-hispano de la Asociación Española para el progreso de las Ciencias, celebrado en Córdoba en los días 3 al 10 de octubre de 1944, por el

ILTMO. SR. DR. GERMAN SALDAÑA SICILIA

Decano y Catedrático en la Facultad de Veterinaria de dicha ciudad.

La literatura española es pródiga en citas demostrativas de la preferencia que en épocas pasadas tenían nuestros ascendientes por el carnero, como animal de abasto, sobre la vaca.

Claro que estas épocas se refieren principalmente a las relativamente recientes comprendidas entre los siglos XIV y XV hasta nuestros días, únicas en las que hemos podido hallar documentos fehacientes, ya que en épocas anteriores los datos son muy escasos.

Ya en mi obra «Historia de los Hospitales de Córdoba», aparecida en 1935, señalo tal preferencia del carnero sobre la vaca, en el párrafo en el que, refiriéndome al Hospital de Convalecientes de San Francisco, digo, transcribiéndolo al pie de la letra: «Hemos podido apreciar en la alimentación seguida con los enfermos de todos los hospitales, hasta mediados del siglo XVII, que la carne consumida era exclusivamente de carnero; suponiendo nosotros que así sucedía por eslimar en aquella época los facultativos que esta carne tenía condiciones higiénicas, bien por su mayor valor nutritivo, bien por otras causas y que estas condiciones higiénicas eran superiores a las que reunía la carne de vaca. En demostración de este aserto señalaremos que en las detalladas relaciones de regalos, que de las diferentes parroquias de Córdoba fueron

procesionalmente llevados a los hospitales de enfermos y peste durante la del año 1649 y 1650, figuran gran cantidad de carnero y en cambio, ninguna de vaca». Y es a principios del siglo XVIII, más concretamente en el año 1716, cuando empieza a consumirse carne de vaca que con diversas alternativas va imponiéndose en el consumo del Hospital hasta superar a la de carnero, y desde 1770 en adelante la desaloja completamente». (1) y (2).

Y estimando el tema de interés, he decidido traer a este Congreso un estudio de la cuestión con el deseo de contribuir a esclarecer los motivos que tenían nuestros abuelos para enjuiciar así.

Divido mi trabajo en las siguientes secciones:

1.^ª—Citas documentales que confirman dicha preferencia del carnero sobre la vaca.

2.^ª—Factores estadísticos y zootécnicos y su valoración.

3.^ª—Motivos higiénicos de la preferencia, y

4.^ª—Conclusiones.

1.^ª **Citas documentales.**—Voy a ir señalando algunas de las principales que, unas en obras literarias y otras en manuscritos de nuestros archivos, he recogido.

Es obligado colocar la primera, la del inmortal Cervantes cuando describiendo la olla de

D. Quijote hace resaltar la pobreza del mismo enumerando la composición de su comida: «Una olla de algo más vaca que carnero... & &». La penuria económica de D. Quijote no le permitía enriquecer su olla con carnero porque su precio era más elevado, manjar de los elegidos de la fortuna.

Así lo confirma Lope de Vega en la «Dorotea» (acto V, escena II, folio 227 de la edición príncipe 1632). «Pero bolbiendo a mi combidada, he aquí la holla: vna libra de carnero, catorze maravedís; media de baca, seis, son veinte; de tozino un quarto, otro de carbón, de peregil y cebollas dos maravedís y quatro de aceitunas es un real cabal...»

En el siglo XV, concretamente en 1462, la libra de carnero valía en Valladolid 5,33 maravedises y la de vaca 1,6 maravedises. En 1502, el valor de la carne de vaca en Castilla la Vieja y León era de 2 maravedises y el carnero de 4,8 (3).

En el siglo XVI, recoge Pérez Constanti, refiriéndose al Consejo de Santiago, el precio de 10 maravedises para la libra de carnero de junio a septiembre y once el resto del año, frente a 7 maravedises para la carne de vaca (5).

Hemos de remontarnos ya a siglos posteriores para que la carne de vaca alcance precios superiores a la del carnero. Y así, en 1745, en el documento reseñado al n.º 6 se dice: «Y de las posturas de las carnes de este capítulo, que son cabra, macho, oveja y carnero montesino, nunca se han llevado derechos de postura ya que su corto velimiento no lo sufre». Y es que esta carne montesina no tiene millones. (Tributo impuesto desde el año 1590 en que se concedieron 8 millones para el reparo de la Armada perdida en el Canal de Inglaterra).

En las cuentas que hemos visto en el archivo de Obras Pías, referentes al Hospital de Convalecientes de San Francisco, de esta Ciudad de Córdoba, se comprueba el menor precio de la vaca hasta octubre de 1757 en que, por el contrario, empieza ya a ser superior al del carnero y así mientras la vaca oscila entre 17 y 18 maravedises el carnero tenía un precio de 14, datos que confirman lo expresado en el párrafo anterior, si bien aún duran unos años las oscilacio-

nes y algunas veces vuelve a tener mayor valor el carnero.

Esta preferencia del carnero tiene raíces bíblicas:

Se dice en el Génesis, de los hijos del primer hombre, que Caín fué agricultor; y pastor de ovejas Abel; y la cándida blancura de los vellones de éstas parece llenar el ámbito de la tierra en los primeros tiempos de su existir, como fondo gigantesco y adecuado sobre el cual destacan las escenas idílicas de los Patriarcas. Y cuando en las alturas del Moria es detenido el brazo obediente de Abraham pronto a sacrificar en holocausto a la Majestad Divina la vida de su único hijo, es un carnero el que aparece prendido sus cuernos en un rústico zarzal, como víctima futura y agradable a Dios en sustitución del amenazado Isaac.

No mucho después al volver Jacob de Mesopotamia a Palestina al frente de sus numerosos rebaños quejándose amargamente de la ingratitude de su suegro Laban después de 20 años de vigilantes servicios en su pro, durante los cuales habíansele multiplicado prodigiosamente los rebaños, le dice: (Capítulo XXXI, versículo XXXVIII). «Para eso he vivido en tu compañía 20 años? Ni tus ovejas ni tus cabras fueron estériles y yo no te he comido tus carneros».

Vísperas de la más histórica y gloriosa fecha del pueblo judío, la de su liberación del cautiverio egipcio, reinense las familias por mandato de Dios para comer en pié y apresuradamente, como quien se encuentra en plan de marcha, un cordero de un año — carnero ya por su edad — acompañado de lechugas amargas y pan sin levadura. A partir de aquel momento, durante todo el existir de la nación hebrea, siguen reuniéndose las familias judías para celebrar el aniversario de aquella Pascua rememorando en el mismo banquete de cordero, lechugas y pan ázimo, el que sus padres comieron en Egipto.

El templo de Jerusalén, centro vital del pueblo hebreo, resuena perennemente con los balidos de las ovejas y carneros que constituían la base principal de los sacrificios y en los cuales procuraban los judíos, a ejemplo de Abel, sacrificar en holocausto a la Majestad de Dios, lo más exquisito y apreciable de sus rebaños,

Y en una porción de obras se confirma la supremacía del carnero:

Unas veces es Timoneda (7) que refiere en su cuento XV: «Estaba un astrólogo mirando, al tiempo que su mujer estaba de parto, en que signo nacería la criatura, y halló que le nacieron de un parto dos hijos y que el primero había de ser un gran corta-bolsas y el segundo un gran matador; de lo cual recibió tanta tristeza el astrólogo que, no pudiendo disimular, lo conoció su mujer y le dijo: «Habeis de saber que hallo, según mi ciencia, que el primero de nuestros hijos ha de ser corta-bolsas y el segundo gran matador». Dijo entonces la mujer: «En la mano está el remedio. Al primero haciedo bolsero y cortaré bolsas y al segundo carnicero y matará carneros».

Otras veces es Fr. Miguel Agustín (8) quien encomia las bondades del carnero diciendo: «Puedese afirmar que el mejor y más útil de los animales que se pueden criar en la Casa de Campo son los carneros y ovejas; es verdad que quieren gran diligencia para preservarlos del frío, de la sarna, de la enfermedad de la sangre, y otras enfermedades pegajosas, como las viruelas y otras. Conviene también guardallos en la campaña y en el cortijo; pero ¿qué trabajo es este en comparación de las cosas singulares y útiles a la peladuría y de los preciosos quesos y de la delicada carne de carnero?».

En ocasiones se realza el carnero evidenciando los inconvenientes de la vaca, y así, en el siglo XII, el Papa Calixto II (9) dice: «Las carnes vacunas de toda España y de Galicia, comunican extrañas enfermedades». Sabido es que la vaca gallega, entonces, como ahora, daba un gran porcentaje a la tuberculosis; de este extremo me ocupó con más detalles más adelante.

Y aún en determinadas instrucciones a los confesores, se hacían en aquellos tiempos consideraciones que confirmaban la prioridad del carnero y así, aún cuando tan solo lo parangonaban con macho y oveja, decido un, por lo curioso, referir el dato que sigue.

En un curiosísimo librito, impreso en Córdoba en 1567, y cuyo hallazgo debo a la gentileza

del Sr. Rey Díaz, libro que ocupa el lugar duodécimo en la cronología de la Imprenta de esta Ciudad, y que contiene los interrogatorios y *preguntas* que mandó hacer el Ilustrísimo y Reverendísimo señor don Cristóbal de Rojas Sandoval, Obispo de Córdoba, para que los confesores examinasen a los penitentes de los pecados que hubiesen podido cometer por razón de su oficio, se dice así:

«.....»

Oficio de bodegoneros.—Si venden una carne por otra, como macho u oveja por carnero»...

No solamente demuestra esto lo que es de todos sabido, es decir que en todos los tiempos se ha estimado más selecta la carne de carnero sobre la de oveja y macho, sino que además resalta la importancia del carnero, que se pone como ejemplo; era, digámoslo así, la carne por antonomasia.

Y, por último, el refranero español es también abundante en adagios demostrativos. Vayan como ejemplo los que siguen:

1.º—«Vaca y carnero, manjar o comer de caballero».

2.º—«Vaca sin carnero, manjar o comer de escudero».

3.º—«Carnero come el caballero».

4.º—«De enero a enero, carnero».

5.º—«Ave ave, el carnero si volase».

6.º—«Carnero o no comerlo».

7.º—«Bebe de río por turbio que vaya, come carnero por caro que valga, casa con doncella por años que haya».

8.º—«Del mar el mero y de la tierra el carnero».

9.º—«La carne del carnero; del macho cabrío el cuero».

10.º—«La vaca en el estío y el carnero en tiempo frío».

11.º—«Cabras crían trampas y carneros crían dineros».

12.º—«Carnero castrado, oro enlanado».

13.º—«Carnero lechal, manjar celestial».

14.º—«De enero a enero, carnero y vaca, lo demás del tiempo».

15.º—«Con nobles abuelos no se pone el puchero, sino con berzas, tocino, vaca y carnero».

16.º—«Pescada de enero, vale carnero».

17.º—«Si carnero asado cenó, no preguntes de que murió».

18.º—«Unos carnero, otros carne asada, cada uno come lo que le agrada».

19.º—«Duélete carnero, que hay fiesta en el pueblo».

20.º—«Preguntas ¿qué carne quiero? La de carnero».

Como se ve la mayor parte de estos refranes seleccionados (muchos de ellos recopilados por Rodríguez Marín) (10) encomian la bondad del carnero por su carne, aunque algunos lo hagan por otras características (lana, etc.)

Pudiera interpretarse, a primera vista, que la preferencia por la carne de carnero fuese debida a la escasez de vaca, pero no es así; en líneas anteriores ha quedado demostrado que durante siglos el precio de la vaca era más barato que el del carnero y sabido es que los precios de productos de gran semejanza e idénticos usos están regulados principalmente por la Ley comercial de la oferta y de la demanda y, naturalmente, de existir menos vaca ésta alcanzaría en el mercado precios más elevados.

No se me oculta que es factor de importancia que hasta cierto punto puede explicar los hechos, que la calidad no específica sino étnica y aun individual de la carne de vacunos, dejaría bastante que desear pues que algunos de los sacrificados para el consumo serían animales envejecidos en el trabajo; pero es indudable que, aun cuando los ganaderos no hiciesen una labor zootécnica para conseguir animales especializados en la producción cárnea habían de sacrificarse, también, animales jóvenes que por razón de su edad tendrían condiciones excelentes para el consumo, aparte de que tampoco la carne de carnero criado en trashumancia podía ser tan selecta como la del animal riberiego (que parece estaban en menos número) ya que la gimnástica funcional del aparato locomotor, tan incrementada con dicha trashumancia en la que recorrían los animales de 10 a 50 kilómetros diarios, habían, necesariamente, de ocasionar músculos duros.

Que las vacas no escaseaban, numéricamente, trataré de probarlo aduciendo los datos y

consideraciones que integran la 2.ª parte de esta comunicación a saber:

2.º Factores estadísticos y zootécnicos y su valoración.—De mano maestra describe Ibarra Rodríguez (5) las circunstancias de la Europa medieval que estimo preciso recoger para dar idea muy aproximada de las características numéricas y de cualidades de las reses de abasto en aquellos tiempos comprendidos entre el 476 y el 1453 de nuestra Era. Dice así Ibarra Rodríguez:

«... 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 semejan 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.

Por estas razones, el precio de la carne era notoriamente inferior al actual.

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 de-

muestra 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 250 y 280; en el siglo XV había carneros de 9 kilos; ahora, de 18.

Parece ser, sin embargo, que en la segunda mitad del siglo XV, comienza una época de escasez de carne según se deduce de las afirmaciones de Rosmithal (11).

Los datos estadísticos que hemos podido recoger, aunque escasos, son tal vez suficientes para formarse una idea aproximada de la importancia de nuestras cabañas en aquella época.

Julio Klein (12) rechaza, por excesivas, las cifras de Caja de Leruela, Bourgoing, Laborde y Randall que calculaban de 5 a 7 millones de cabezas de ganado lanar la población de la Mesta en el siglo XVI y da cifras, para los años comprendidos entre 1477 y 1565, que oscilan entre 2 y 5 millones, cifras que, según el mismo autor, se reducen en el siglo XVII a 250.000 cabezas en consecuencia de las reformas introducidas por las Cortes.

Posteriormente, ya en los siglos XIX y XX, el número de cabezas aumenta aunque no progresivamente y así, Calderón (13) da, para el ganado lanar las cifras de 22.468.669, 13.559.475 y 12.005.525 en los años 1865, 1891 y 1902, respectivamente, y para el vacuno, en los mismos años, 2.967.505, 2.217.659 y 1.295.995. Estas cifras alcanzan en la estadística de la Dirección general de Ganadería, de 51-XII-1942, 16.470.659 para el ganado lanar y 4.163.540 para el vacuno.

Para esos años que señala Calderón, bien se ve cual es el porcentaje relativo del ganado de una y otra especie, proporcionalidad que con no muchas variaciones ha existido desde el siglo XV, según los datos que a continuación siguen:

Para el 1477 (14) la proporción era de seis ovejas para una vaca o caballo; como en las ovejas se incluían para agrupación numérica, las cabras y los cerdos, los porcentajes quedarían aproximadamente compensados.

Por lo que a Córdoba se refiere podemos llegar a conclusiones análogas.

En el inventario de bienes que quedaron de Luys de las Infantas, de fecha 5 de Enero de 1547, se lee:

«Veynte bueyes machos y dos toros y quince vacas mayores y seys novillos hiales y ocho novillos de a tres años y ocho añojos.

Quatrocientas y veinte ovejas vazías y quinientas treinta y ocho ovejas paridas.

Tresientos y cinquenta y cinco carneros».

Como se deduce de lo entrecomillado, la proporción era de una cabeza de ganado vacuno por cada seis carneros y de una por cada 16 si se incluyen todos los óvidos.

En la Ordenación de Barbastró, (cita de Ibarra Rodríguez), referente a 1396 se exigía a los carníceros que «tallyen en una taula carnero, en otra taula crabón e en otra taula craba, ouella e vaca», de donde se deduce superioridad numérica de carnero que no sería muy distinta de la proporción anterior.

Disposición análoga se consigna en las Ordenanzas de Avila, que dice que «cada cosa se venda en su mesa de esta manera: el carnero por sí en una mesa y toda la otra carne por sí apartado en otra mesa».

En las mismas Ordenanzas de Avila (16) se reconoce a los carníceros cristianos el derecho a tener siempre 50 vacas y 50 carneros en las dehesas comunales y que estos ganados *vacunos e carnerunos* puedan entrar a beber en el río Adaja por donde quieran.

Si, además, se tiene en cuenta el peso de los animales de una y de otra especie, que para el carnero y a la canal puede calcularse en 20 a 25 kilos y para la vaca de 180 a 200, se llega a la conclusión de que ponderalmente han estado en todo tiempo sensiblemente equilibradas las cantidades de carnero y de vaca y no cabe por tanto deducir, ni que la preferencia del carnero fuese debida a la escasez de vaca, ni que el menor precio de esta última fuese, por el contrario, atribuible a su gran abundancia que pudiera influir en la Ley de la oferta y de la demanda. Las razones de tal preferencia eran indudablemente otras, según trataré de demostrar en la parte que sigue y que título:

5.º Motivos higiénicos de la preferencia.

En la Era prebacteriana no podían ser muy sólidos los fundamentos higiénicos que pudieran determinar las preferencias de unas carnes sobre otras, pero con todo no escaseaban los datos de observación y eran ya conocidas la mayor parte de las parasitosis con su ciclo evolutivo correspondiente y la infestación al hombre. Ello motivaba, acaso más que otra razón alguna, la preferencia del carnero sobre la vaca, ya que aquel es más hígido, permítaseme la frase, que ésta.

Como pincelada histórica en pro de mi aserto voy a citar el siguiente dato:

En 1599, una epidemia de Disenteria humana coincidió con una reintroducción de la Peste bovina en los Estados de Venecia y el Senado dió una orden prohibiendo, bajo pena de muerte, vender o distribuir carne de buey, manteca, leche o queso. Únicamente la carne de carnero podía ser consumida hasta el fin de la epizootia. (17).

Y análoga a ésta podríamos referir alguna otra determinación que alargaría este trabajo sin fruto demostrativo.

Pero ya en épocas posteriores los avances científicos han demostrado cuan fundadas eran aquellas ideas de nuestros antepasados; quedará ello demostrado en las líneas que siguen:

Bacteriosis transmisibles al hombre: El carnero y su carne ofrecen menos peligro de transmitir al hombre enfermedades contagiosas producidas por bacterias por la menor frecuencia con que padecen las transmisibles.

Así, la tuberculosis es tan rara en el carnero que las estadísticas dan unas cifras de morbilidad, comparables por lesiones necróticas apreciadas en los Mataderos, que oscilan entre 0,1 y 0,2 por 100, mientras que para los bóvidos se elevan cifras al 17 y hasta 25 %

De ahí que el Talmud (no se olvide que el pueblo judío es tal vez el primero que inicia el consumo abundante de carne en su alimentación) prohibiese comer carne de animales extenuados y se extienda en consideraciones higiénicas sobre el consumo de animales de enfermedad dudosa y así el Mischnal (siglo III) y el Gemara (siglo V) hablan de Candi y Timori muy probablemente como sinónimos de *tubérculo*.

Y aún las osteoartropatías hipertrofiantes neumáticas, que en el perro y en el caballo son estimadas como tuberculosis inflamatorias no foliculares, en el carnero, en cambio, la osteoperiostitis enzoótica, no tiene ese carácter, según han demostrado H. Carré, J. Thiéry y M. Bonnet, extremo comprobado por la esterilidad de las siembras de partes enfermas, por la inoculación negativa a animales tuberculizables y por la negatividad, también, de la tuberculinización por vía intradérmica a los animales enfermos. (18).

Y si pasamos al estudio del Carbunco, encontramos también una menor frecuencia en las invasiones al carnero y así, de 10.000 animales arrojan las estadísticas como proporción media de enfermos de Carbunco para los bóvidos 1,5 y solamente 0,25 para los óvidos; es decir, que el carnero padece el Carbunco seis veces menos que la vaca.

Y poco hemos de decir de las Brucelosis o Fiebres ondulantes ya que el tipo *Melitensis* es provocada por infección que procede de la cabra y el tipo *abortus* de los bóvidos y aún del cerdo en cuyas hembras produce frecuentes abortos, pero es despreciable el papel que en la infección puede jugar el carnero y aún la oveja, especie a la que únicamente por vía experimental ha podido transmitirse.

Queda por tanto demostrado por qué el carnero reúne desde el punto de vista de las enfermedades bacterianas transmisibles al hombre, condiciones mejores que los bóvidos.

No hay, sin embargo, por qué alarmarse ante los hechos que al ganado vacuno se refieren. El celo y la competencia con que desempeñan su misión los veterinarios del dignísimo Cuerpo de Mataderos y la sabia reglamentación de estos establecimientos son actualmente garantía bastante para orillar los peligros que un consumo de carnes vacunas no inspeccionadas podría traer.

Parasitosis: No es de interés mencionar datos prolijos sobre la Distomatosis producida por el *Fasciola hepática* (Linneo 1758) pues si bien es enfermedad parasitaria muy frecuente en los óvidos, más que en los restantes animales, es rarísima, en cambio, en el hombre y únicamente la ingestión de hígado fresco parasitado

puede infestarlos por fijación de distomas vivos en faringe.

Con respecto a otro verme que también es frecuente en el carnero, la especie *polymorphus* de equinococo, «*Echinococcus polymorphus*», no es el carnero directamente responsable de las infestaciones del hombre ni lo es tampoco para otras especies de equinococos. Y aún más; en apoyo de la higidez del carnero citaremos estadísticas de Praga que dan un 6 % de equinococos para las ovejas frente a un 25 % para el ganado vacuno. (19).

Valor nutritivo: Pero, aparte de las razones ya expuestas, ¿hay otras derivadas del valor nutritivo de esas carnes que hayan podido influir en la preferencia del carnero sobre la vaca? Veámoslo.

Desde el punto de vista de su composición química entre la carne de vaca y de carnero hay semejanzas por lo referente a su contenido en sales minerales, en prótidos y en glúcidos, pero, en cambio, en otro principio inmediato, los lípidos es el carnero mucho más abundante que la vaca, aparte de ser, además, su grasa, más consistente por su mayor riqueza en estearina.

Y así, en el cuadro que sigue tomado de la Higiene de Salvat (Sevilla 1915, pág. 596), se aprecian tales diferencias:

	CARNERO	VACA
Albuminoides (todos los proteicos: albuminoides y mat. colágenas).....	17 a 18	17'5 a 21'5
Carbohidratos.....	0'30 a 0'38	0'38 a 0'40
Sales.....	1 a 1'05	1'5 a 1'6
Grasas.....	5'8 a 6'5	0'8 a 2'8

Entre las sales minerales parece ser que, según referencias de algunos autores, son relativamente más abundantes en el carnero que en los bóvidos las de magnesio y como tanto éste como el calcio ejercen una influencia inhibidora de los fenómenos vitales, frente al sodio y el potasio que se reputan aceleradores, de ahí que, también, se estime la alimentación por carnero como una dieta, a lo menos preventiva, anticancerosa.

Con reserva hemos de aceptar estas ideas ya que si bien se ha preconizado el magnesio, principalmente en forma de haluro como preventivo del cáncer, no se conoce exactamente el mecanismo de ese papel anticancerígeno.

Si parece que ejerce el magnesio una acción activadora sobre una fosfatasa que fosforiliza la glucosa y por ende interviene en la lisis de los azúcares del metabolismo de los glúcidos que aunque mal conocido en sus detalles es indudable que está alterado en los procesos cancerosos acaso por síntesis de esteres fosfóricos menos intensa en el tejido tumoral que en el muscular según afirma Euler para el extracto sarcomatoso.

Estado actual de la cuestión.—Es indudable que esa preferencia de épocas anteriores ha pasado para el carnero (machos castrados en su primera edad y sacrificados a la de uno o dos años) y sustituida la predilección por el cordero (animal inferior a un año) y aunque uno y otro, carnero y cordero, tengan hoy menos aceptación que la vaca que ha pasado a ser la carne por antonomasia sin que hayan tenido eficacia campañas de propaganda en favor del consumo del ganado ovino, como la hecha en 1915 por la Asociación del ganado lanar de Alemania, y que comenta Sanz Egaña en su última publicación. (20).

No hay datos experimentales que puedan demostrar si desde el punto de vista de su valor nutritivo es o no justificada aquella preferencia por la carne de carnero, pero es lógico pensar que los resultados de la experimentación se subordinarían a las circunstancias todas (clima, estación, edad, género de trabajo, &), en que estuvieran los sujetos en los cuales se hicieran tales experimentos.

De todo lo anterior, pueden deducirse las siguientes conclusiones:

1.^a—Es un hecho que hasta último tercio del siglo XVIII tenían preferencia las carnes de carnero sobre las de vaca.

2.^a—El precio del carnero es casi siempre superior a la vaca, salvo a partir de mediados del XVIII que se equilibran, pero ya desde entonces tiene mayor precio la vaca.

3.^a—No eran motivos de abundancia o esca-

sez de uno o de otro ganado los determinantes de estos hechos por haber podido influir en la Ley de la oferta y de la demanda.

4.^a—Son importantes razones científicas, aclaradas hoy a la luz de las doctrinas bacterianas y entonces surgidas de una observación meticulosa, las que movieron a nuestros antepasados a preferir para su consumo carne de carnero sobre la de vaca. Y

5.^a—Actualmente no tiene razón de ser tal preferencia porque la cuidadosa inspección de carnes que en los Mataderos se hace a cargo de los Veterinarios, evita los peligros que las carnes vacunas enfermas tienen por la frecuencia con que pueden transmitir al hombre determinadas enfermedades.

Bibliografía

- 1.—Dr. Germán Saldaña Sicilia.—Monografía histórico-médica de los hospitales de Córdoba.—Córdoba 1935.
- 2.—Archivo de Obras Pías del Cabildo Catedral de Córdoba. Varios legajos correspondientes a las cuentas del Hospital de Convalecientes de San Francisco.
- 3.—Earl J. I. Hamilton.—American Treasure and the price revolution in Spain 1501-1650.
- 4.—E. Ibarra Rodríguez.—El problema de las subsistencias en España al comenzar la Edad Moderna.—«La carne». Volumen VII. Año 1934.
- 5.—Pérez Costantí (Pablo).—El abasto de carnes en el siglo XVI.—Revista de Higiene y Sanidad Veterinaria, tomo V. página 1.015.
- 6.—Archivo Municipal de Córdoba, Sección denominada «Archivo del Matadero y Carnicerías», documento número 73, del 24 de octubre de 1745, que se refiere del contador de carnicerías Manuel Baquerizo.
- 7.—Timoneda.—Alivio de Caminantes.—Parte 2.^a—Cuento XXV.—Biblioteca Universal.—Madrid 1926.
- 8.—Fray Miguel Agustín.—Libro de los Secretos de la Agricultura y de la casa de campo y pastoril.—Libro IV. Capítulo IX.—Secreto del ganado de carneros, ovejas y corderitos.—Zaragoza 1703.
- 9.—Códice Calixtino. Cita de Sanz Egaña en «La carne» volumen VIII.—1935, página 370.
- 10.—Rodríguez Marín.—«Más de 21.000 refranes castellanos», 1926.—12.000 refranes más, 1930.—«Los 6.666 refranes de mi última rebusca», 1934.—«Todavía 10.700 refranes más».
- 11.—«Viaje del noble bohemio León Rosmithal de Blatna por España y Portugal, hecho del año 1466 a 1467», traducido del latín por Antonio M. Fabié Tomo VIII de la colección «Libros de antaño».—Madrid 1879.
- 12.—Julio Klein.—«La mesta».—Revista de Occidente.—Madrid 1936.—Traducido del inglés por C. Muñoz.
- 13.—B. Calderón.—Fomento de la Ganadería.—1906.
- 14.—Censo de población. Madrid 1829.
- 15.—José de la Torre.—«Fernando de las Infantas. Músico y Teólogo». Boletín de la Real Academia de Ciencias, Bellas Letras y Nobles Artes de Córdoba. 1931.
- 16.—Marqués de Forondo.—«Ordenanzas de Avila».—Madrid 1917.—Un volumen, con la cooperación del Sr. D. Jesús Molinero, Archivero del Ayuntamiento de Madrid.
- 17.—E. Leclainche.—Histoire de la Medicine Veterinaire. Toulouse.—1936.
- 18.—H. Cerré, J. Thiery y M. Bonnet.—Comptes Rendues de la Société de Biologie. Tomo 1935.
- 19.—Prof. Dr. Med. Josef Fiebiger.—Los parásitos animales del hombre y de los animales domésticos, Versión de la 3.^a edición alemana.—Madrid 1941.
- 20.—C. San Egaña.—La carne como alimento. Ediciones Pegaso.—Madrid 1944.

