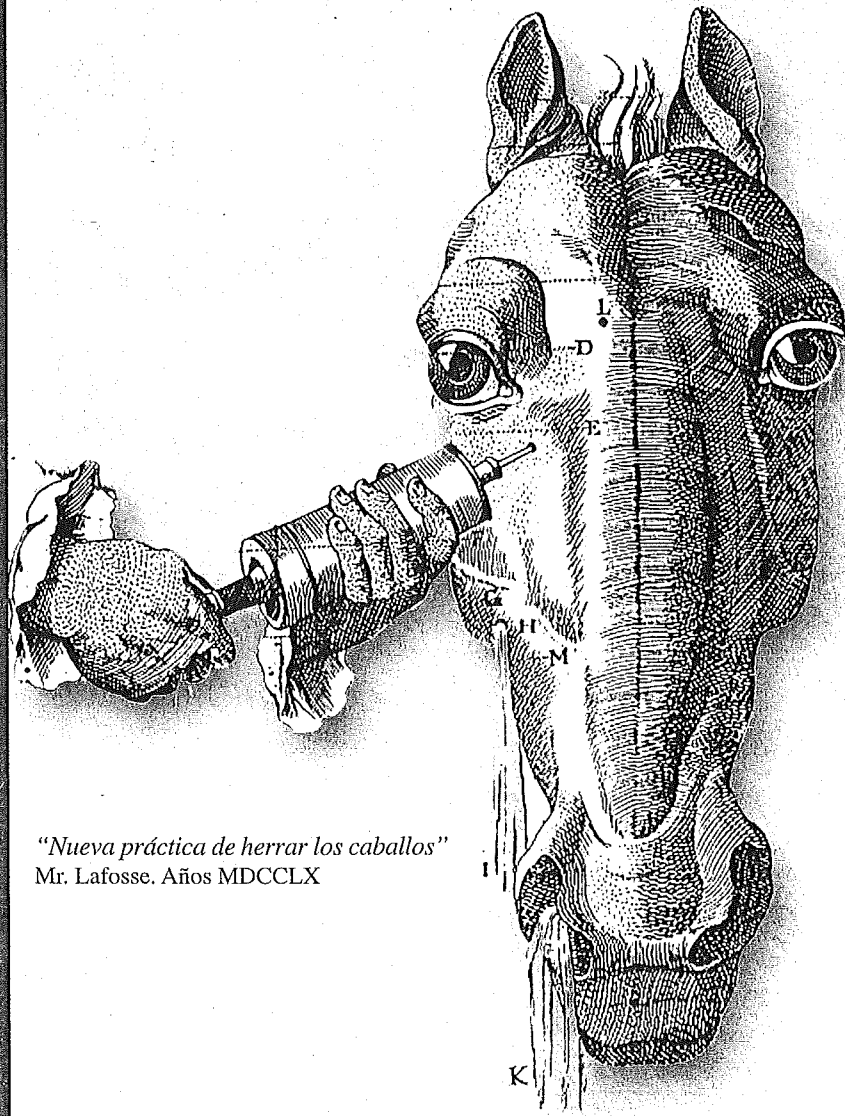


# X Congreso Nacional IV Iberoamericano y I Hispanoluso de Historia de la Veterinaria

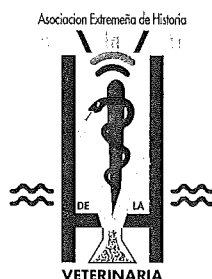
## ACTAS



*"Nueva práctica de herrar los caballos"*  
Mr. Lafosse. Años MDCCLX

# X CONGRESO NACIONAL, IV IBEROAMERICANO y I HISPANOLUSO DE HISTORIA DE LA VETERINARIA

(ACTAS)



50 Aniversario  
Sede Colegial Pacense

JUNTA DE EXTREMADURA  
Consejería de Cultura

# REAL PROVISIÓN DE CARLOS III DANDO NORMAS PARA LA TASACIÓN Y ADJUDICACIÓN DE PASTOS Y COSECHA DE BELLotas EN LAS DEHESAS DE PROPIOS DE EXTREMADURA

ROYAL ORDER OF KING CHARLES THE 3RD GIVING NORMS FOR ESTIMATION AND ASSIGNATION OF PASTURE LANDS AND ACORN HARVEST IN PASTURAGES OF EXTREMADURA

**Dres. Vicente Dualde Pérez y Ana Dualde Viñeta.**

Miembros de la A.V.H.V.\*

\* Iltr. Colegio Oficial de Veterinarios – Avda. del Cid nº 62. Valencia. Tel: 963.99.03.30 – Fax:963.50.00.07

## RESUMEN

En vista de los abusos cometidos en el aprovechamiento de pastos y cosecha de bellotas, se ordena el nombramiento de tasadores prácticos para valorar los citados aprovechamientos en las dehesas de los distintos municipios de Extremadura, tomando como base la producción media de tres años. Se establecen además las preferencias para las adjudicaciones, a favor de los vecinos de la población y en razón del censo de ganado porcino que posee cada ganadero.

## SUMMARY

As a consequence of abuses committed in the use of pasture lands and of the acorn harvest, the appointment of surveyors was ordered to estimate the value of those harvests in common pasture lands of the municipalities of Extremadura. They used to take the average production of three years as a starting point for their estimations. Priorities for the assignment of pasture lands were established depending on the number of pigs owned by every cattle farmer.

## MATERIAL DE ARCHIVO

Autos de Buen Gobierno – *Archivo Histórico del Ayuntamiento de Valencia. Signatura G-10, fol. 62*

## INTRODUCCIÓN Y ANTECEDENTES

Con fecha 12 de septiembre de 1767, el Intendente General de Extremadura, Don Sebastián Gómez de la Torre, solicitó de S.M. Carlos III, que para poder aplicar con justicia una Real Provisión promulgada por dicho monarca en 27 de enero de dicho año, sobre tasación y adjudicación de pastos y bellotas en las dehesas del Corregimiento de Badajoz, sería conveniente que tal medida de hiciera extensiva a toda Extremadura, con el fin de evitar fraudes en los hacimientos de rentas, e injusticias con los ganaderos.

Oída la citada petición y el informe favorable de la misma, emitido por el Consejo Supremo de Castilla, se dictó la Real Provisión que nos ocupa, en la cual se establece toda una normativa para la tasación y adjudicación de pastos y cosecha de bellotas en toda Extremadura, disposición que demuestra el interés que se tenía en proteger y regular el aprovechamiento para el ganado de las dehesas de propios, normativa que estimamos de gran valor histórico, por cuanto, como podremos comprobar, viene a ser una precursora de la conocida Ley de Pastos y Rastrojeras de octubre de 1938 (Reglamento de enero de 1954) que

tantas veces manejamos y aplicamos quienes ocupamos una Jefatura Provincial de Ganadería, al tener que desempeñar con carácter nato, la Secretaría de la Junta Provincial de Fomento Pecuario y que nos proporcionó más de un quebradero de cabeza, por los litigios en los que tuvimos que intervenir como árbitros y consejeros.

## CONTENIDO Y DISCUSIÓN

A continuación, comentaremos los aspectos más importantes de la Real Provisión que nos ocupa

En primer lugar, merece destacarse la forma en que debía realizarse y por quien, la tasación de los pastos y la cosecha de bellotas. Se insiste en la real disposición que los tasadores que deben nombrarse en las distintas poblaciones para este fin, debían ser personas prácticas, inteligentes, de plena confianza y probidad, *de modo que no pudiesen ser corrompidos por inducción*. La tasación se debía realizar para tres años, basándose en que en este período de tiempo las hierbas no podían experimentar ningún cambio sensible, tanto cualitativo como cuantitativo, y por lo que se refiere a las bellotas, se debía proceder a sacar la producción media de un año de abundante cosecha, uno de mediana y otro de escasa. Esta valoración media es la que debía aplicarse para formalizar el arrendamiento de las dehesas. En la tasación se debía además tener en cuenta la calidad de los pastos y bellotas y la capacidad ganadera de la dehesa en relación con estas características.

Aclara también la Real Provisión, que este tipo de tasación y posterior adjudicación en arriendo, quedaban estrictamente limitadas a las *dehesas de Propios y Arbitrios que gozasen los pueblos en particular y no a las Dehesas que no correspondan a dichos Propios y Arbitrios por ser de particulares*.

Realizada la tasación, la adjudicación debía hacerse distribuyendo la tasa de arrendamiento a prorrata, en función del número de cabezas de ganado porcino que poseyera cada ganadero de la localidad, puesto que también se deja claro *no introducir ni poderse admitir en los Pastos o aprovechamiento de la Bellota otro ningún ganado que el de Cerda, para fomentar este abasto*.

El pago de la tasa por el arrendamiento podía realizarse al contado, o bien anticipando una parte de la misma y el resto al terminar el aprovechamiento.

Frente a estas actuaciones, especialmente en la tasación, se establece que no se podrán entablar recursos para *pedir nueva tasa ni rebaja en el precio de ella con ningún pretexto*.

Otro aspecto que trata la Real provisión, es el relativo a las posibles sobras de pastos y bellotas en una población, después de haber cubierto las necesidades de las piaras de los vecinos, de acuerdo con la normativa citada. Establece en este sentido, que se de preferencia a los forasteros de los pueblos vecinos, en las mismas condiciones que a los de la propia localidad.

Por último, se prohíbe el subarriendo, para evitar especulaciones y el perjuicio que ello podía ocasionar a los caudales públicos.

## CONCLUSIÓN

En esta Comunicación damos a conocer una Real Provisión de Carlos III sobre tasación y aprovechamiento de pastos y bellotas en Extremadura, que estimamos de interés histórico, por cuanto pone de manifiesto la preocupación que se tenía ya en el siglo XVIII por la ordenación y aprovechamiento de las dehesas extremeñas para el ganado porcino, disposición que se puede considerar como precursora de la Ley de Pastos y Rastrojeras de 1938.

# EL CONTROL DE CALIDAD EN LA FABRICACIÓN DE HELADOS Y REFRESCOS EN LA VALENCIA DE LOS SIGLOS XVIII Y XIX

Controlling THE QUALITY OF ICE CREAMS AND REFRESHMENTS MANUFACTURING IN VALENCIA DURING 18TH AND 19TH CENTURIES

Dres. Vicente Dualde Pérez y Ana Dualde Viñeta.

A.V.H.V.\*

## Material de archivo:

Expediente sobre exámenes a los fabricantes de helados y refrescos.  
*Archivo Histórico del Ayuntamiento de Valencia. Serie X.1, Legajo nº 10, Mano 46.*

## RESUMEN

Como consecuencia de numerosas denuncias presentadas ante el Ayuntamiento de la ciudad de Valencia, sobre la mala calidad observada en los helados y refrescos que se fabricaban, la Corporación municipal ordenó al *Tribunal del Repeso* (organismo encargado de la vigilancia de la calidad y sanidad de los alimentos) citase a los fabricantes y nombrase un tribunal para que los examinara sobre la fabricación y composición de los que elaboraban.

La Comunicación que presentamos recoge el contenido de algunos de estos exámenes, así como los dictámenes que sobre ellos emitió el tribunal y las prohibiciones que ordenaron en algunos casos por mala calidad.

Con el fin de evitar en el futuro la defectuosa fabricación de estos productos, se establecieron unas detalladas normas de fabricación, composición y precio, a las que debían ajustarse los fabricantes y que nos permiten conocer como eran los helados en esta época y como se conseguía su enfriamiento.

## SUMMARY

As a result of numerous formal complaints presented in the City council of the city of Valencia, about the bad quality observed in ice creams and refreshments that were fabricated, the municipal corporation ordered to the *Repeso's Tribunal* (organism in charge of the vigilance of the quality and health of the foodstuff) to give an appointment to the manufacturers and to name a tribunal to examine them about the composition and manufacturing of ice creams and refreshments they were making.

The Communication that we present gathers the content of some of these examinations, the opinion on them emitted by the court and the prohibitions that were established in some cases by bad quality.

Aiming to avoid in the future the defects in the manufacture of these products, detailed norms of manufacturing, composition and price were established. As the manufacturers needed to follow them, those norms allow us to know about the composition of ice creams in that time and the way cooling was achieved.

## INTRODUCCIÓN

La particular situación geográfica del Levante español con sus temperaturas ambientales en sus comarcas litorales, suaves en invierno y calurosas en los meses de verano; y con una orografía interior con cierta abundancia de nevadas en los meses invernales, hizo que ya desde épocas muy antiguas la nieve y el hielo natural, fuesen unos elementos muy codiciados para obtener productos refrescantes o fríos, conservar algunos alimentos precederos (pescados, carnes) o para usos medicinales.

Circunscribiéndonos a la época que nos ocupa, podemos decir, que es precisamente durante los siglos XVII y XVIII<sup>1</sup> cuando el comercio y uso de la nieve alcanzó su máxima popularización, lo que se tradujo en el reino de Valencia, en la construcción de *neveras* en las comarcas del interior, para su almacenamiento y posterior transporte y en una ordenación oficial para regular su comercio, y al mismo tiempo establecer los correspondientes arbitrios municipales (sisa, quinto de la nieve, etc.)<sup>2</sup>

Como consecuencia de esta popularización del uso de la nieve, surgieron en la ciudad de Valencia (como en otras muchas), a lo largo de los siglos XVIII y XIX una importante cantidad de fabricantes de productos fríos y helados, muy apreciados por el público, en especial por las clases pudientes, que los hicieron objeto de uso diario en sus mesas, durante la época estival. Esto trajo como consecuencia la necesidad de someterlos por las autoridades a un control de calidad en su elaboración, que asegurase su salubridad, evitase sofisticaciones en su composición y abusos en sus precios.

El expediente que nos ocupa (en realidad un paquete de ellos, con disposiciones dictadas al afecto, con un total de más de 200 folios), nos va a permitir conocer de forma muy resumida dada la limitación de espacio y tiempo de que disponemos, las más importantes actuaciones sobre el control de calidad de los helados y refrescos en el siglo XVIII y parte del XIX, en la ciudad de Valencia.

## MATERIAL DE ARCHIVO

*Expediente sobre exámenes a los fabricantes de helados y refrescos.* Archivo Histórico del Ayuntamiento de Valencia. Serie X.1. Legajo nº 10, Mano 46.

## RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Fue hacia finales del siglo XVIII y principios del XIX, cuando en Valencia, al proliferar la fabricación de refrescos y helados por los llamados *aguadores* y *botilleros*<sup>3</sup> las autoridades se vieron obligadas a controlar su calidad para evitar daños a la salud pública y engaños a la población.

Ya en 1763 encontramos un Auto de Buen Gobierno<sup>4</sup>, promulgado por el Intendente General del Reino, a la vez Corregidor de la ciudad de Valencia, en cuyo capítulo 36 se dictan medidas para que los aguadores que tenían su puesto de venta en el mercado, sólo pudiesen vender *agua clara de nieve, enfriada en vidrios, sin mezclar de miel, azúcar y otras cosas*, mezclas que como veremos eran reservadas a los botilleros; prohibiendo además expresamente la reventa de estos productos, para evitar su encarecimiento.

Pero fue en 1799, cuando la Corporación municipal, ante las denuncias formuladas por la mala calidad de algunos de estos productos, en escrito de fecha 29 de mayo dirigido al Tribunal del Repeso<sup>5</sup>, ordenó que se citase a todos los fabricantes de aguas heladas, para que fueran examinados y solamente se autorizase su ejercicio profesional a los que fueran aprobados.

Estos exámenes se sucedieron a partir de entonces, de modo periódico, a medida que se descubrían ventas clandestinas o se quería dar de alta algún nuevo fabricante.

El tribunal de examen lo formaban los dos Regidores que prestaban servicio por turnos mensuales en el Tribunal del Repeso, dos Diputados del Común y dos peritos o veedores nombrados entre los botilleros provistos de licencia. En unos casos los exámenes fueron sólo teóricos, preguntando a los que se examinaban, como fabricaban sus productos y cual era su composición, pero en otros casos, había una parte práctica y otra teórica. La primera consistía en que, a presencia de los peritos y en casa de alguno de ellos, el examinado debía preparar los helados o refrescos que se le indicaban; la parte teórica se desarrollaba como en el caso anterior. Todos los exámenes eran presenciado por el escribano del Tribunal del Repeso, levantando acta que daba fe de ellos, muchas de las cuales hemos podido consultar en el expediente que nos ocupa.

A los aprobados se les extendía la correspondiente licencia en la que se hacía constar los tipos de helados y/o refrescos que podían fabricar de acuerdo con los conocimientos demostrados en el examen y cuales no podía por no haber demostrado suficiente pericia en su fabricación.

Las reclamaciones por los resultados de los exámenes no se hacían esperar. Muchos de los examinados se mostraban disconformes con el fallo del tribunal, argumentando especialmente, no sin razón, que los peritos nombrados para juzgar su trabajo, eran juez y parte por pertenecer a su misma profesión y por

tanto de la competencia, por lo cual su opinión podía estar mediatizada por intereses económicos; y aunque no fuese así, sus conocimientos no tenían porque ser superiores a los del examinado, muchas veces con más años de ejercicio profesional. Con muy buen criterio, alguno de ellos reclamó la presencia en el tribunal de algún facultativo sanitario, como fue el caso de Francisco Ibañez que alegó entre otras cosas que:

*..... los dos maestros que asistieron de cuerpo presente al examen del suplicante, no tienen otro título que otra igual licencia como el que se presenta y son los émulos del suplicante; por lo que está pronto que a presencia de este Il. Ayuntamiento, los Médicos de Sanidad de él, los Cirujanos que fueran competentes y los Boticarios y juntamente con los dichos maestros botilleros, se le examine.*

La mayoría de los reclamantes solicitaban nuevo examen que les fue concedido y en muchos casos se modificó en parte la autorización o licencia que se les había expedido.

En vista de la anarquía que reinaba en la composición y elaboración de los helados y refrescos, con fecha 5 de junio de 1779, el Ayuntamiento ordenó al Tribunal del Repeso que redactase unas Ordenanzas, regulando los anteriores extremos con el fin de que hubiese una normativa legal y los fabricantes supieran a que atenerse. Se hicieron tales Ordenanzas para cada una de las dos clases de productos fríos que se fabricaban habitualmente, que eran: las llamadas *aguas claras o líquidas*, que podían compararse a los actuales refrescos y granizados (en este caso solían denominarse *garrapiñadas*), y las que conocían como *aguas heladas o sorbetes* que equivalían a los actuales helados de consistencia pastosa. Dentro de cada uno de estos grupos figuraban los siguientes productos fríos.

Aguas claras líquidas y granizados

Agrás  
 Agua de canela  
 Agua de cebada  
 Agua de fresas  
 Agua de granada  
 Agua de leche  
 Agua de limón  
 Agua de naranja  
 Horchata de almendras  
 Horchata de chufas  
 Pimpinela  
 Tisana

Aguas heladas o sorbetes

Almendrada  
 Aurora  
 Bocado de dama  
 Chocolate mantecado  
 Empujón  
 Imperial  
 Leche mantecada  
 Pan de España  
 Papelina  
 Sorbete de china  
 Sorbete de fresas  
 Sorbete de granada  
 Sorbete de leche  
 Sorbete de limón  
 Sorbete de moscatel  
 Sorbete de naranja  
 Sorbete de yemas  
 Suspiro real  
 Turrón de jijona.

Las anteriores relaciones nos ponen de manifiesto:

La gran variedad de refrescos, granizados y helados que se elaboraban en Valencia durante los siglos XVIII y XIX.

A pesar de esta gran variedad, no se cita ninguno a base de café tan habitual actualmente entre los granizados; por el contrario, abundan lógicamente los helados de horchata de chufa y de almendra, cultivos típicamente valencianos, especialmente el primero en localidades como Alboraya, situadas alrededor de Valencia

Por su composición algunos de los helados eran de alto valor nutritivo y energético, tal como se puede ver seguidamente:

Sorbete de yemas.- Ocho decenas de yemas de huevo, cinco libras y seis onzas de azúcar y una cuarta de leche.

Chocolate mantecado.- Media libra de chocolate, un cuarto de leche y tres libras y media de azúcar.

Bocado de dama.- Una libra y seis onzas de almendras, dos docenas y media de yemas de huevo y tres libras y seis onzas de azúcar.

Turrón de Jijona.- Dos cajitas de turrón, una libra de almendras y tres libras y seis onzas de azúcar.

Leche mantecada.- Dieciocho yemas de huevos, cuatro medias de leche y tres libras y seis onzas de azúcar

Empujón.- Dieciocho yemas de huevos, una cuarta de leche, media onza de canela y tres libras y seis onzas de azúcar.

Papelina.- Una libra y seis onzas de almendras, seis onzas de bizcochos tostados, dos docenas y media de yemas de huevos y tres libras y seis onzas de azúcar.

A pesar de todo cuanto llevamos expuesto, los abusos en la elaboración de estos productos, debieron seguir produciéndose, puesto que en 1803 tomó cartas en el asunto, el propio Intendente General del reino, promulgando con fecha 27 de julio un Auto de Buen Gobierno<sup>6</sup> en el que se dice:

*Que enterado de los abusos que en perjuicio de la salud pública estaban cometiendo varios aguadores y botilleros ..... a fin de corregir semejantes inconvenientes y otros que pudiesen introducirse por el abuso, y que no se perjudique al público en materia tan importante, debía mandar y mando:*

*Que los botilleros presenten en el Tribunal del Repeso su licencia.*

*Que los que carezcan de ella sean examinados.*

*Que se prohíba el uso como envases de toda clase de garrafas que no sean de vidrio o de estaño con rosca.*

*Que el Tribunal del repeso tarife el precio de las aguas compuestas y vele por su calidad.*

*Por último, se prohíbe la fabricación y venta de la llamada "agua de canela helada" que se vende en heladoras por las calles, por lo perjudicial que es para el público su uso, por las cosas de que la componen.*

## CONCLUSIONES

Durante los siglos XVIII y XIX el comercio de la nieve adquirió en Valencia una gran importancia, regulándose su abastecimiento.

Paralelamente la fabricación de productos helados y fríos tuvo un gran auge, difundiéndose ampliamente su consumo.

Los productos fríos que se fabricaban se agrupaban en *aguas claras líquidas o granizadas y sorbetes o helados*

Muchos de los helados que se fabricaban, dada su composición, tenían un alto valor energético y nutritivo.

Las autoridades demostraron una gran preocupación por la calidad que debían tener los helados y refrescos en beneficio de la salud pública; dictando medidas al respecto, autorizando sólo su fabricación a aquellas personas que habían demostrado su capacidad para elaborarlos mediante el oportuno examen de aptitud.

## NOTAS

<sup>1</sup> MALLOL FERRANDIZ, J. *Alicante y el comercio de la nieve en la Edad Moderna*. Edit. Ayuntamiento de Valencia. Valencia 1991, pag. 19.

<sup>2</sup> A.H.A.V. Serie X.1 Tribunal del Repeso. *Capítulos para el abasto de nieve que principia el 1 de febrero de 1813 y fenece el 31 de enero de 1818*. Caja 27 (1805-1814), Leg. 32. Año 1812.

<sup>3</sup> Recibían el nombre de *botilleros* los que hacían o vendían bebidas heladas o refrescos.

<sup>4</sup> A.H.A.V. - *Libro de Buen Gobierno de la Ciudad*. Auto del Intendente Corregidor de 5-12-1763. Signatura G-10.



- 5 El Tribunal del Repeso era el organismo municipal que tras la Guerra de Sucesión se hizo cargo de las funciones que en la época foral desempeñaba el *mustaçaf*, entre ellas el control de la calidad y salubridad de los alimentos. Vid. DUALDE VIÑETA, ANA.- *El control sanitario de las carnes en la Valencia Postforal*. Tesis de doctorado Facultad de Veterinaria de Cáceres, Año 2002.
- 6 A.H.A.V. – *Libro de Buen Gobierno de la Ciudad*. Auto del Intendente General, de 27 de julio de 1803. Signatura G-10.