Titol de la publicació: Revista de la Societat Catalana d'Història de la Farmàcia.
Títol abreujat: Rev. Soc. Catalana Hist. Farm.

Edita: Societat Catalana d'Història de la Farmàcia.
Domicili: Carrer de Copons 4, baixos - 08002 BARCELONA
Tel. 93 304 31 90 - correu electrònic: schf@wanadoo.es

Director: Xavier Sorní Esteva

Els autors tenen la responsabilitat total del contingut de les seves col·laboracions.
Queda prohibida la reproducció total o parcial per qualsevol mitjà sense l'autorització dels autors.

Impressió: Graficbisbal, S.L.L. (GISGRAF) - La Bisbal (Girona)

Dipòsit Legal: GI-1105-2006

ISSN 1887-908X

ÍNDEX

Activitats de la Societat (Gener-abril de 2012) ..... p. 5

Llets condensades catalanes.
J. Viader i J. Boatella ..... p. 7

Miguel de Ansó, el tudelano que introdujo el chocolate
en la corte del rey francés.
Carlos Adanero Oslé ..... p. 23

Fotografia de grup de l'últim curs de Farmàcia de la Univerisitat
de Barcelona de l'any 1864.
Xavier Sorní Esteva ..... p. 27

Breu aportació a la nòmina de Farmacèutics Majors de l'Hospital
de Santa Creu de Barcelona: Bonaventura Pau i Negre.
Xavier Sorní Esteva ..... p. 35

Sabia que....?
Núria Casamitjana ..... p. 38

Comentarios sobre textos actuales de interés para la historia y la
profesión farmacéutica: *Perceptions of teaching the History of
Pharmacy in the United Kingdom.*
Eusebi Carreras Ginjaume ..... p. 39

Crucigrama en poció.
O mots encreuats per als amics de la història i de la ciència
Per ***Eucatisma*** ..... p. 41

Solució als mots encreuats ..... p. 42

L'edició d'aquesta Revista és possible gràcies a tots els socis, a través de les seves quotes, i també a les donacions, en concepte d'aportació als fins de la Societat, de les següents entitats:

Laboratoris ALCON, S.A.

Laboratoris DR. ESTEVE, S.A.

Laboratori DR. OLIVER RODÉS

Fundació URIACH 1838

A tots, l'agraïment de la Junta Directiva en nom de tota la Societat Catalana d'Història de la Farmàcia.

Rev. Soc. Catalana Hist. Farm., 7 (19): 5-6 (2012). ISSN 1887-908X

ACTIVITATS DE LA SOCIETAT (GENER-ABRIL DE 2012)

CONFERÈNCIES CELEBRADES

-***"L'or: salut, diners i amor"***, a càrrec del Dr. Jaume Casas Pla, el passat 30 de gener de 2012, a la seu de la Societat.

El conferenciant, membre de la Societat, és Doctor en Farmàcia, Acadèmic numerari de la Reial Acadèmia de Farmàcia de Catalunya, exvocal d'Oficina de farmàcia del COFB i del Consell de Col·legis de Farmacèutics de Catalunya, autor de nombroses publicacions i expert en Numismàtica, essent president d'ANFISAN i vicepresident de l'Asociación Numismática Española.

Dissertà sobre la utilització de l'or en el decurs de la història, fent especial incidència en aspectes del mateix que el fan especialment cobdíciat i en la seva utilització medicinal.

- "La salut i les emocions. Com regenerar neurones per aconseguir una millor qualitat de vida", a càrrec de la Sra. Elena O'Callaghan i Duch, el passat 23 de febrer a la seu de la Societat.

La conferenciant, membre de la Societat, és Llicenciada en Filologia, Llicenciada en Pedagogia, Màster en Coaching, *Practitioner* en Coaching i PNL. Escriptora. Formadora, *coach* personal i *coach* especialitzada en suport al TDAH (Trastorn per Dèficit d'Atenció amb o sense Hiperactivitat). Directora i fundadora del Centre EOC (Educació emocional, Orientació familiar i Coaching). Presidenta de l'Associació TDAH Catalunya, presidenta de la Federació Catalana d'Associacions de TDAH. Pionera a l'estat espanyol en l'aplicació del Coaching i la PNL com a suport al tractament multimodal per al TDAH.

En l'àmbit de la Medicina, cada vegada més, la comunitat científica reconeix el paper que juguen les emocions en la salut dels individus. La ment, el cos i les emocions estan estretament vinculats.

La conferenciant, a través de tècniques de Coaching i de PNL (Programació Neurolingüística) tractà de la relació entre el maneig de les emocions i el sistema immunològic.

- "La manufactura del paper i les marques que l'identifiquen", a càrrec de la Sra. Lourdes Munné i Sellarès, el passat 28 de març de 2012, a la seu de la Societat. La conferenciant ha estudiat Magisteri i Pedagogia i és Llicenciada en Història de l'Art. Professionalment, s'ha dedicat a l'ensenyament en centres de primària. Per raons familiars i de residència té gran interès en el coneixement i estudi del patrimoni paperer. Com a membre de la "Asociación Hispánica de Historiadores del Papel", ha participat en els congressos de l'entitat, amb la presentació de diverses comunicacions. En col·laboració amb el Museu Molí Paperer de Capellades, ha realitzat l'Inventari dels molins paperers de la comarca de l'Anoia. Actualment porta a terme un treball de recerca sobre l'arquitectura dels molins paperers de la mateixa demarcació.

En la seva intervenció va mostrar una etapa històrica de l'elaboració del paper des d'un punt de vista cultural, situant aquesta manufactura a partir del segle XVIII, quan tingué lloc a Catalunya un gran increment de la mateixa, amb la construcció de nombrosos molins paperers i la formació de nuclis molt dinàmics. Aquesta etapa, que es perllongà fins als inicis del segle XX, es reconeix per una fabricació de gran qualitat -paper de barba o paper de fil- material bàsic com a suport escriptòric i de gran valor documental. Al mateix temps, mostrà i analitzà les marques papereres, garantia d'origen i autenticitat, que donen prestigi a aquesta producció.

XI JORNADES D'HISTÒRIA DE LA FARMÀCIA (2013)

El passat any 2011 se celebraren a Barcelona ciutat, concretament els dies 18 i 19 de novembre, a la seu de la Reial Acadèmia de Farmàcia de Catalunya, les X Jornades d'Història de la Farmàcia, organitzades per la Societat Catalana d'Història de la Farmàcia. Atès el caràcter bianual de les Jornades i també l'acostumada alternança de localitat de celebració entre Barcelona ciutat i una altra població, correspon la celebració de les XI Jornades l'any vinent, el 2013, i fora de Barcelona ciutat.

Des de fa uns mesos s'està estudiant la possibilitat de celebrar-les a Igualada (comarca de l'Anoia), amb la col·laboració del Centre d'Estudis Comarcals d'Igualada (CECI), entitat molt activa, constituïda el 1947 i que compta amb un gran prestigi per la gran tasca cultural i científica duta a terme.

Es dóna la feliç circumstància que la Societat compta entre els seus socis amb la Dra. Rosa M Parés Marimon, vicedirectora segona del CECI.

La redacció

Adreça de la plana Web de la Societat: http://www.schf.cat/

Rev. Soc. Catalana Hist. Farm., 7 (19): 7-22 (2012). ISSN 1887-908X

LLETS CONDENSADES CATALANES (1910-1936)

J. Viader i J. Boatella

Introducció

L'any 1856, Gail Borden, va obtenir als Estats Units la patent d'invenció d'un procediment per concentrar la llet al vuit i a baixa temperatura amb el que s'aconseguia una reducció del volum d'aigua fins a obtenir un líquid espès, d'una densitat aproximada d'1,3 g/ml, al que s'afegia entre un 30% i un 50 % de sucre perquè actués com a conservant i, finalment, se sotmetia a un tractament tèrmic. D'aquesta manera, es garantia l'estabilitat del producte a temperatura ambient, s'evitava la caramelització del sucres i millorava, en definitiva, la qualitat higiènica de la llet. Amb la seva invenció, Borden pretenia aconseguir un producte que evités el perill d'intoxicacions de la llet normal a causa de la contaminació microbiana produïda durant el munyiment i la precarietat dels processos de conservació existents a l'època. De fet, ja s'havien produït alguns antecedents en aquest sentit com els de W. Newton, que el 1835 havia proposat un mètode de conservació de la llet mitjançant l'addició de sucre o de E. Pratt que el 1849 havia obtingut una patent per a l'evaporació de la llet.

El 1857, Borden fundà l'empresa *New York Condensed Milk Company* que hauria de tenir un gran èxit (en especial per la utilitat del producte durant la guerra de secessió), comercialitzant la llet amb la marca *Eagle Brand*. Aquest èxit va empènyer a Charles Page, cònsol dels Estats Units a Zuric, i al seu germà George, a crear el 1866 una empresa semblant a Suïssa (Cham), denominada *Anglo-Swiss Condensed Milk Company.* Quinze anys més tard, aquesta companyia ja empleava 400 obrers i transformava 66.000 litres de llet diaris, xifres que van estimular l'aparició d'altres empreses dedicades a la producció de llet condensada com ara la *Société laitière suisse du Moléson*, amb fàbrica a Guin; la *Compagnie suisse de condensation du lait*, a Gossau; la *Société Alpina à Luxburg*, a Egnach; la *Société laitière des Alpes bernoises*, a Stalden, i *la Société laitière suisse* a Hochdorf, entre d'altres.

Uns anys més tard, el 1878, Henry Nestlé que fins aleshores s'havia limitat a fabricar farina làctia, va començar a elaborar llet condensada a Vevey. Finalment, i després d'una duríssima guerra comercial aquestes dues empreses,

van fusionar-se l'any 1905, amb la creació de *Nestlé and Anglo-Swiss Condensed Milk Company* i en ple procés de fusió, aquest mateix any, Nestlé va inaugurar la seva fàbrica a Espanya (La Penilla) en la que el 1910 va començar a elaborar la llet condensada amb la marca de La Lechera.

És interessant comentar que els primers envasos de llet condensada utilitzats per Borden i els seus competidors, eren ampolles de vidre amb taps a pressió similars als que es feien servir amb les begudes carbòniques. No fou fins el 1885, quan John Meyenberg que treballava a la fàbrica dels germans Page, va suggerir la utilització d'envasos de llauna, que fins aleshores i des de la seva invenció per l'anglès Peter Durant el 1810, només s'empraven per a conservar carn i vegetals.

La idea, però, no va ser acceptada, i fou el mateix Meyenberg qui, després d'emigrar als Estats Units i fundar la seva pròpia empresa, la *Helvetia Milk Condensing Co.*, la va posar en pràctica el 1885, envasant les primeres llaunes de llet evaporada (producte de condensació de la llet fins aproximadament la meitat del seu volum i sense addició de sucre), sota la marca *Highland Brand Evaporeted Milk.*

La llet condensada va representar una gran innovació. Tenia molts elements positius, com ara la seva conservació (sense necessitat d'emprar agents conservadors), la seva qualitat bacteriològica (deguda al tractament tèrmic, a la reducció de la quantitat d'aigua i l'addició de sacarosa), a la seva presentació (pots de llauna hermèticament tancats que protegien al producte i impedien la seva manipulació), facilitat de preparació (dissolució amb aigua, seltz, cafè, etc.) etc. A més, el procés permetia produir llet condensada a l'estiu quan les vaques donaven més llet i en canvi se'n consumia menys, i emmagatzemar-la fins a l'hivern, quan la producció minvava i augmentava el consum.

D'altra banda, la llet condensada va aparèixer en un moment en el que l'entrada de la dona al món del treball, la concentració de població en els nuclis urbans, la manca d'higiene etc., comportaren que alguns indicadors de salut com ara les taxes de mortalitat infantil o d'incidència d'algunes malalties (tuberculosi, raquitisme, etc.) presentessin valors molt negatius i s'obrís, en conseqüència, un gran debat sobre les avantatges i inconvenients de l'alletament artificial i la qualitat dels productes substitutius de la llet materna emprats. Van aparèixer aleshores, nombrosos preparats que empraven diferents estratègies i formulacions per tal d'aconseguir productes adequats per aquesta substitució. La llet condensada va convertir-se també en una alternativa molt emprada en la preparació de fórmules i dilució de les farines destinades a l'alimentació infantil, en especial entre les classes populars. Això no obstant, el producte també va ser objecte d'opinions contraposades per part de col·lectius diversos (metges, fabricants, premsa, etc.) sobre el valor nutritiu i adequació

d'aquest tipus de llet front a les necessitats dels nadons. Destacaven a més, com aspectes positius, els efectes beneficiosos de la llet condensada en casos de diarrees infantils, disenteries i altres afeccions intestinals, i com a negatius, el seu baix contingut en àcid ascòrbic, fet que podia augmentar la incidència de la malaltia de Barlow o escorbut infantil.

Hom pot trobar nombroses referències a aquesta qüestió en la premsa de les primeres dècades del segle XX. "*Las afirmaciones del doctor Robert Mond sobre leches condensadas han sido desmentidas científicamente por todos los facultativos del mundo entero....*"; "*Si la leche condensada y esterilizada ofrece tantas desventajas y peligros.., ¿cuánto más peligrosa es la leche fresca extraída por métodos primitivos de vacas malsanas…que sufren la mayor parte de tuberculosis, aftosa… por esta razón los médicos declaran unánimemente que, para criaturas, el único sustituto perfecto …leche malteada de Horlick*"; "*Los señores médicos reconocen… potencia nutritiva, pureza química … y modificación de la caseína. Es por esto, que la leche condensada…tiene la mejor semejanza con la leche de mujer, siendo a su vez, el medio mas eficaz para sustituir a la lactancia materna, cuando esta sea imposible*"; "*…siempre de la misma calidad, de digestibilidad absoluta y de conservación ilimitada. Introducida a partir de la segunda semana…*"; "*En resumen tengo para mi que la leche condensada....ha resuelto el problema de la lactancia artificial, ya como medio auxiliar...ya como único medio de atender a la alimentación de todos los niños, cualquiera que sea su edad*".

Les primeres llets condensades produïdes a Espanya

A finals del segle XIX i principis del XX, tota la llet condensada que es consumia a Espanya procedia exclusivament de la importació. La primera referència que hem trobat sobre la llet condensada és la sol·licitud d'una patent "*por los perfeccionamientos en los medios empleados para la conservación de la leche condensada*" a nom de John Hoocker, presentada a Madrid l'any 1866, el mateix en què els germans Page creaven la seva empresa a Cham. No és possible establir el moment exacte de l'arribada de les primeres ampolles de llet condensada a Espanya, però probablement va tenir lloc durant la dècada dels 70. A partir de 1881, any de la seva fundació, és possible seguir a través de *La Vanguardia* la importació constant d'aquest producte a través del port de Barcelona. El primer transport que hi queda consignat correspon a 25 caixes de llet condensada arribades des de Cette (França) a bord del vapor *Navidad*. A partir d'aquest moment les informacions relatives a la importació de llet condensada es van succeint, essent els principals ports d'origen Cette i Marsella, però també ocasionalment, de Londres, Liverpool i Nova Orleans.

Fins a l'octubre de 1889, no trobem la primera sol·licitud de registre a Espanya d'una marca de llet condensada. Es tracta de *Gallia* de la *Compañía generale des laits purs* (sic). Pel que fa al registre a Espanya de la marca *Anglo-Swiss condensed milk Company* "*para distinguir leche condensada, harina lacteada, café con leche, chocolate con leche y cacao con leche*" que prèviament havia estat registrada a l'*Oficina Internacional de la Propietat Industrial* de Berna, aquest es va concedir el 30 d'abril de 1894. A partir d'aquesta data i fins al començament del segle XX, només es van registrar dues marques més de llet condensada. El 1896, la presentada pel Dr. E. Euke de Purmered (Països baixos) i la de Charles Genvrain (resident a París).

En relació amb les primeres patents, cal comentar la que el 1891 es va presentar a l'Havana, aleshores encara territori espanyol, una sol·licitud a nom de Ricardo Carrera i Llinàs per "*un procedimieto para fabricar leche condensada, café con leche condensada y cacao con leche condensada*", la concedida el 1895 a Esteve Cervós per a "*un procedimiento industrial para fabricar leche condensada o concentrada*" i la que el 1900 van sol·licitar Vicente Pérez Valdés i Fermín Juarez Crossa, de Gijón per "*leche natural condensada*".

L'èxit comercial de la farina làctia de *Nestlé* a Espanya (introduïda l'any 1873) va fer pensar a la companyia en la conveniència d'iniciar la producció local. Després d'estudiar diferents possibilitats, es va triar la província de Santander com a futura seu de la factoria espanyola, per a la qual cosa es van adquirir uns terrenys propers a l'estació de tren de La Penilla, en els que el 1904 es va iniciar la seva construcció. L'octubre d'aquest mateix any, el BOPI va publicar la sol·licitud de dues marques de fàbrica, "*para distinguir harina lacteada y leche condensada*" per part de la *Societé Farinée Henry Nestle*. L'inici de la producció de llet condensada a Espanya, però, encara es va demorar cinc anys. Finalment el 1910, després d'un laboriós procés d'ampliació, La Lechera va començar a produir-se també a la fàbrica de Cantàbria, circumstància que es va reflectir oportunament en les noves etiquetes del producte, on ja hi constava la menció *Prepared in Spain*.

Així doncs, a nivell espanyol, la producció s'inicià l'any 1910 amb *La Lechera*, si bé el mateix any "El Dia de Madrid" anuncia que el Sr. Juan Orlandis, ha construït una instal·lació a Sa Punta (San Lorenzo) destinada a l'elaboració de mantegues i llets condensades i comenta que "*Puede afirmarse de ser el que ha establecido en España la primera fábrica de leche condensada*". Així mateix, l'any 1913 s'anuncia en la premsa que la llet "La Pureta", elaborada a Palma de Mallorca, pot adquirir-se a la farmàcia Suaña de Barcelona.

Des de la seva aparició el 1926, la llet condensada *El Niño*, fabricada a Torrelavega (Cantàbria) per la *Sociedad Lechera Montañesa A.E.* però amb

seu central a Barcelona, va ser la gran competidora de *La Lechera*. En un anunci de 1929 publicat a l'ABC, *El Niño* basa la seva estratègia publicitària en el testimoni del Dr. Martínez Vargas, catedràtic de Malalties de la Infància de la Universitat de Barcelona, el qual, després d'haver visitat la fàbrica de Torrelavega, es desfà en elogis de la "*esmerada pulcritud en todas las operaciones, desde la recepción de la leche de vacas seleccionadas hasta el envase en los botes y el cierre de estos*". I a continuació explica que ha realitzat diferents proves per determinar la digestibilitat d'aquesta llet, comprovant la seva riquesa en crema, la conservació dels seus ferments i vitamines, per concloure, finalment que "*la lactancia ha sido correcta, sin intolerancia, sin vómitos y sin dispepsia. En algunos atróficos he alcanzado un aumento de peso diario de 50, de 60 gramos y más, hasta recuperar el peso normal. En varios niños raquíticos preexistentes, y poco hace un año atacado de escorbuto infantil, esta leche condensada ha contribuido a la curación en breve plazo, lo que demuestra que conserva las vitaminas*". El 22 d'octubre de 1930, *Nestlé* va adquirir la *Sociedad Lechera Montañesa*, amb la seva fàbrica de Torrelavega i les seves marques de llet condensada i farina làctia, un fet que tal com havia passat en altres casos, no va significar la immediata desaparició de *El Niño* que va continuar present al mercat espanyol fins a ben entrats els anys 60.

A banda de Martínez Vargas, cal destacar també la figura de Francisco Vidal Solares. Ambdós, il·lustres figures del món naixent de la pediatria van destacar a la Barcelona de principis de segle i haurien de tenir un enorme impacte en el tema de l'alimentació infantil. El seu prestigi, explica la utilització de les seves opinions mèdiques en la publicitat de marques tan emblemàtiques com foren la llet condensada "El Niño" (Martínez Vargas), o dels productes Nestlé (Vidal Solares) i molt probablement, l'interès de diferents industrials de Catalunya per aquest sector.

Tractament legal

La utilització de la llet condensada en l'alletament artificial dels nadons va comportar que amb la publicació del reglament d'especialitats farmacèutiques, calgués fer-ne el registre corresponent. Això no obstant, la doble utilitat de la llet condensada ja sigui com aliment o en alimentació infantil, va comportar l'existència d'un cert grau d'indefinició quant al seu tractament legal. En aquest reglament, s'especificava "*ante la imposibilidad de fijar un límite preciso entre el alimento y el medicamento, no se considerarán como especialidades... aquellos productos muchas veces empleados en terapéutica, cuya acción sea esencialmente alimenticia*". L'any 1925, en el R.D. de creació de l'Instituto técnico de comprobación es fa referència a aquest fet en establir que "*los sueros, vacunas y las especialidades farmacéuticas....a mas de los*

sueros, vacunas y especialidades farmacéuticas, determinados productos alimenticios, preconizados como sustitutivos de la lactancia..." i, un any mes tard "*uno de los preparados de muy frecuente uso en nuestro pais para la sustitución de la leche materna, es la leche condensada, ... pero ... reemplaza también a la leche fresca, por cuya causa las Juntas de Abastos la consideran de primera necesidad*.". En qualsevol cas, la publicitat d'algunes marques (Nestlé, La pureta, etc.) feia referència a la venda del producte en farmàcies (exclusiva de productes amb funció terapèutica), drogueries i tendes d'ultramarins. Aquesta situació es mantindria fins als anys 40 amb la publicació de l'Ordre de 6 de març de 1941.

Les granges i "laboratoris" que elaboraven llet condensada a Catalunya

A Catalunya, la *Granja Soldevila*, ubicada a Santa Perpètua de Mogoda, fou possiblement l'empresa làctia més antiga de l'Estat. A finals del segle XIX ja comercialitzava "llet esterilitzada" ("*...exenta de todo germen morboso, destinada a la alimentación de los niños recién nacidos...el procedimiento que se emplea esta basado en el sistema Pasteur...la granja puede ser fácilmente visitada por los Sres. Médicos a quienes se permitirá presenciar el acto de esterilizar las leches...*" segons consta en un anunci publicat al "Boletín Farmacéutico" de l'any 1897). També el 1910, va registrar la marca *Nutricia* "*para distinguir leche preparada para la lactancia de niños y otros productos lácteos*", i posteriorment, les marques: *Soldor* (1933); *L'Aranesa* (1934); *L'Andorrana* (1934); *Ducpra* (1934), i *La Barcelonesa* (1935).

Per la seva banda, pels volts de 1912, la família Sagarra comença la fabricació de llet condensada a la seva factoria de Sant Pere de Vilamajor. En un anunci d'aquell any la *Granja Torre de Sagarra* publicita diversos productes, com ara llet condensada, llet maternitzada i llet esterilitzada de vaca i cabra, i ho fa atenent al seu caràcter de producte autòcton, a la seva qualitat i a la seva conservació. Un anunci de l'any següent, destaca el fet que un dels productes, la "Crema-Montseny", constitueixi un substitutiu per a la lactància, "*unico substitutivo de la leche materna. Crema-Montseny para la lactancia*", "*su constitución es igual a la leche materna*", "*madres: usadla para amamantar a vuestros hijos*" i que els metges el recomanin, "*todas las eminencias médicas la conocen y la recomiendan*". El 1913, Ramon Maria de Sagarra va demanar i obtenir una marca de fàbrica per distingir la llet condensada *El Pagès*. Entre 1916 i 1930 la Família Sagarra va constituint una sèrie successiva d'empreses làcties (*La Industria Lechera S.A., Sociedad Anónima Industria Lechera, Leche Controlada S.A. Productos Sila. S.A)*, amb diversa participació accionarial que registren diverses marques de llet condensada com ara *Ibèria* (1917), *Leche Condensada Granja Torre de Sagarra* (1921); *Leche Condensada S.A. Industria*

Lechera (1921); *Lait Concentré* (1921); *Condensed Milk* (1922); *Ilsa Leche Condensada* (1926); *SILA Leche Condensada* (1926), i *Cigüeña* (1928).

El 1919 es va fundar *Productos Lacteos S.A* amb fàbrica a Manlleu. L'objectiu estatutari de la societat era la fabricació de llet condensada i altres derivats de la llet. Disposava d'un establiment al carrer de Girona, de Barcelona, anomenat *Granges Núria*, i els seus productes, es venien també en set lleteries més de la ciutat. Entre les diverses marques registrades per aquesta empresa hem trobat *Leche condensada Nuria* (1919); *Leche condensada sin desnatar Victoria* (1927) i *Regina* (1932), destinada a productes làctics en general i especialment a llet condensada.

D'altra banda, el 1925 es funda *S.A. Letona.* Entre les diverses marques registrades per la societat, hem trobat: *Letona* (1925*)*; *La Gacela* (1933); *Llet condensada La Pubilla* (1933*); Llet condensada La Puntaire* (1933*)*; *Leche condensada La Montserratina* (1933); *Leche Condensada La Infantil* (1936) i *La Sirena* (1936).

La *Granja Castelló* va néixer com una empresa de propietat unipersonal i familiar i no va ser fins a 1935 que es va constituir com a S.L. El 1934, es van registrar les marques *Leche Condensada Granja Castelló*, *Maricel* i *Leche Condensada Néctar del Montseny,* i, a l'any següent, les marques *Leche Condensada El Castillo* i *Llet Condensada L'Urgellenca*.

El 1934 es va fundar la *S.A. Lletera Industrial (SALLI)*, per a "*la fabricación y venta de leche condensada destinada a la venta en los establecimientos de sus asociados*". Aquesta empresa va registrar les marques *Salli*, *Nostra* i *Vostra*, totes tres "*para distinguir leche condensada y productos derivados de la leche*" i, posteriorment, la marca *La Molina* (1936).

També cal comentar, que abans de la guerra civil i amb anterioritat a la seva constitució com a societat anònima, funcionava a Palma de Mallorca l'empresa *Productos Lácteos Gispert*, dedicada preferentment a la fabricació de llet condensada. El 9 de maig de 1932 Antonio Gispert havia sol·licitat la concessió de la marca *Productos Lácteos Gispert. Lactea*, registre que li va ser denegat per similitud amb la marca *Lacta*, registrada el 1920 per *Lacta S.A.* Tot i la denegació del registre, Gispert va produir i comercialitzar una llet condensada amb el nom de *Lactea* que es venia a Barcelona i a Mallorca, i que era anunciada en publicacions periòdiques del Principat. També produïa i comercialitzava la marca *La Gaviota*. El 1935, li va ser denegat el registre de la marca *Llet Condensada La Pubilla*.

Els missatges publicitaris

Ultra els debats ja esmentats en relació amb la bondat de la llet condensada com a substitutiu de la llet materna, el producte fou objecte de

campanyes publicitàries, en ocasions molt intenses, relacionades també amb la seva utilització com a alternativa de la fresca o pasteuritzada a la llar. Aquesta idea de substituir amb avantatge a la llet fresca i fins i tot la llet pasteuritzada, la trobem de manera reiterada en els nombrosos anuncis que *La Lechera* va inserir durant les dècades dels anys 20 i 30 en tota mena de publicacions periòdiques, com ara *El Hogar y la Moda, Lecturas, El Nuevo Mundo, D'Ací i d'Allà, Menage o La Vanguardia* i fins i tot en llibres i fulletons. Així, per exemple, en un anunci de "Leche Condensada Nuria" a *Hogar y Moda* (1926) i després d'explicar les virtuts del producte i insistir en el seu caràcter alimentici ("*Un alimento sano es la mejor medicina para conservar la salud de los niños. La Leche Condensada Nuria puede darse sin reparos a los niños, pues por su pureza y escrupulosa elaboración es un alimento excelente que los nutre y mantiene en perfecto estado de salud*"), es comparava amb la llet fresca a la qual acusava d'adulteració i falta d'higiene ("*úsela también para todos los usos domésticos en substitución de la leche fresca, a menudo contaminada o adulterada y de difícil conservación*"). L'any següent, en un anunci publicat a *Lecturas,* el missatge publicitari prenia un to molt més agressiu: "*¿Su hijo en peligro? Anualmente mueren millares de niños por una sola causa: la mala alimentación. Ante todo el deber de una madre es criar a sus hijos, pero si su salud o sus ocupaciones se lo impiden, debe emplear para este fin exclusivamente la leche condensada... y nunca la leche fresca*".

En d'altres, corresponents a La Lechera, hom pot llegir diferents missatges com ara: "*reemplaza ventajosamente a la leche fresca en la alimentación de los niños y en los usos domésticos*", "*las leches pasteurizadas a más de 60 grados son leches quemadas que carecen de elementos microbianos pero que el exceso de temperatura ha destruido sus principios vitales y alimenticios. En cambio la leche "La Lechera" pasteurizada y condensada en el vacío a baja temperatura, conserva integralmente todas las vitaminas y valor nutritivo de la mejor leche fresca*"; "*Una cucharada de leche condensada "La Lechera" vale 6 cucharadas de la mejor leche fresca que encontrarse pueda*"; "*el doctor aconseja la leche condensada marca "La Lechera" porque sabe que es el alimento más sano, puro y agradable y porqué evita las infecciones tan frecuentes con el uso de la leche ordinaria*".

A partir de 1927, coincidint amb l'aparició de noves indústries locals dedicades a l'elaboració de llet pasteuritzada i esterilitzada, "La Lechera" comença a modificar el missatge publicitari, adaptant-lo a la nova realitat del sector i de la demanda. A partir del moment en què la llet condensada ja no és l'única garantia d'higiene, deixa de tenir sentit insistir en aquest aspecte i en la publicitat dels anys 30 es posen de relleu els seus usos diferenciats com postre, ingredient de pastissos i compotes de fruites, i com a producte de fàcil transport.

Les llets condensades catalanes

Per a la relació i anàlisi de composició de productes realitzat en aquest treball, s'han emprat els documents que conté el "Fondo de Inspección General de Farmacia. Sección de Registros Farmacéuticos. Especialidades. Sustitutivos de la Lactancia del Archivo General de la Administración", i el "Índice alfabético de especialidades farmacéuticas, Volumen IV, Ministerio de Trabajo, Justicia y Sanidad". En el primer fons - iniciat el 5 de juny de 1926 i finalitzat el 20 de maig de 1936- hi figuren un total de 192 productes, entre llets en pols, farines làcties, biberons i llets condensades. Pel que fa a les llets condensades n'hi ha 118, 60 de les quals són d'importació, 44 són fabricades a Catalunya o per empreses amb seu a Catalunya, 5 a Mallorca i 9 a la resta de l'Estat. Cal aclarir, però, que alguns dels productes hi figuren dues vegades, la qual cosa sembla indicar que van ser rebutjats en primera instància i posteriorment acceptats.

En el segon document hi figuren un total 92 llets condensades registrades a Espanya fins el dia 30 de juny de 1935. Amb posterioritat a aquesta data, i segons les dades incloses en el fons que es conserva a l'AGA (Archivo General de la Administración), es van inscriure 20 llets condensades més.

En la Taula 1, es relacionen el nombre i orígens de les llets registrades a Espanya que consten en el primer dels fons esmentats.

Cal tenir en compte que 6 de les 7 que consten com a Regne Unit en aquest quadre són de Gibraltar, des d'on la *Nestle & Anglo Swiss Condensed Milk* va estar exportant llet condensada a Espanya.

Pais	n	%	Exemples
Dinamarca	22	18,6	Vaca Roja, Three cows, Cisne
Espanya	58	49,1	(v. text)
França	1	0,8	Mont Blanc
Holanda	22	18,6	El Faro, la Campana
Itàlia	1	0,8	Angel Guardián
Regne Unit	7	5,9	Diploma
Suïssa	7	5,9	Oso, La Campana, Bebé
Total	**118**	**99,7**	**----**

Taula 1.- Distribució per països d'origen, de les llets condensades registrades durant el període 1926-1936 (Fondo de Inspección General de Farmacia. Sección de Registros Farmacéuticos. Especialidades. Sustitutivos de la Lactancia del Archivo General de la Administración).

	Marca	Preparador	Registre	nº
Granja Soldevila S.A.	DUCPRA	Luis Soldevila Casas	19/12/34	172
	Nutricia		01/07/33	133
	Soldor		01/07/33	134
	L'Andorrana		21/04/34	153
	L'Aranesa		21/04/34	154
	Lacta		21/04/34	155
	La Barcelonesa	Luis Soldevila Casas	04/04/35	174
	La Preferida		11/09/35	188
	Lacta		27/09/26	155
Antonio Gispert Peret	La Gaviota	Antonio Gispert Peret	19/07/33	135
	Lactea	Antonio Gispert Peret	19/07/33	136
	Mutualidad	Antonio Gispert Peret	14/03/34	152
Granja Castelló	Maricel		03/02/34	150
	Granja Castelló	Rosendo Castelló	02/06/33	131
	Leche Condensada de la Granja Castelló		16/12/33	149
	El Castillo		22/01/36	193
	L'Urgellenca	José Castelló	11/03/36	195
Miguel Bosch Calderó	Marinette	Santiago Altés Roig	18/04/33	122
S.A. La industria lechera	Iberia		13/09/26	27
	El Pagés /El Payés		13/09/26	28

	Sila		13/09/26	29
	Cigüeña		13/04/28	67
S.A. Letona	Letona	Santiago Altés Roig	02/07/28	69
	La Montserratina	Santiago Altés Roig	08/03/34	151
	La Pubilla	Santiago Altés Roig	21/07/33	138
	La Puntaire	Santiago Altés Roig	14/05/34	157
	La Gacela	Santiago Altés Roig	21/07/33	139
	La Gacela	Santiago Altés Roig	14/05/34	158
	La Sirena	Santiago Broggi Vallés	15/04/36	196
Productos lácteos S.A.	Núria		27/09/26	23
	Regina		06/10/26	24
	Victoria		27/09/26	25
	La Masía		30/06/31	103
José Cortés Fortera	Elephant Brand	José Cortés Fortera	25/05/29	76
S.A. Lletera Industrial	Cerdanya		20/05/36	204
	La Molina		20/05/36	205
	Nostra		20/05/36	206
	Nostra		20/05/36	07

Taula 2.- Relació de llets condensades elaborades a Catalunya i Balears (1926-1936) amb dades del seu registre.

Pel que fa a les llets elaborades a Catalunya i Balears, durant el període 1926-1936, foren les que es relacionen en la Taula 2.

Les dades de composició d'aquestes llets, s'han obtingut a partir de la informació disponible i de les etiquetes originals dels productes. Cal destacar que no en tots els casos hi figuraven les dades i, en ocasions, les publicades eren manifestament errònies, per manca de significat. Amb els valors disponibles, s'ha efectuat una anàlisi estadística que revela, globalment, la situació que es resumeix en la Taula 3.

	greix	caseïna albúmina	lactosa	sacarosa	cendres	aigua	ex. sec	sòlids làctics sense greix
mitjana	7.47	9.01	11.74	42.83	1.88	27.43	72.38	21.76
des. estànd.	1.2	1.0	1.4	2.3	0.2	1.2	0.9	1.8
valor màxim	9.5	12.4	15.3	45.0	2.2	28.9	75.0	26.35
valor mínim	3.9	7.5	8.7	32.2	1.5	23.5	71.1	19,2
N =	33	24	24	31	21	30	22	29
La Lechera	10.8	8.06	12.7	40.3	1.94	26.2	73.08	22.7

Taula 3.- Característiques globals de composició de les llets condensades elaborades a Catalunya i Balears (1926-1936)

Comentaris

1) Es posa de manifest la gran importància que, durant el període analitzat, va tenir a Catalunya, la producció de llets condensades en relació amb el conjunt del mercat espanyol. Segons les dades dels fons de l'AGA, del total de llets condensades inscrites, el 75,86 % eren fabricades a Catalunya o per empreses amb seu a Catalunya; el 8,6 % a Mallorca i el 15,5 % a la resta de l'Estat. Si eliminem del cens català, els productes elaborats per *Nestlé* i la *Sociedad Lechera Montañesa* que tot i tenir la seu a Barcelona, tenien les fàbriques a la Pinilla i Torrelavega, respectivament, els resultats són els següents: Catalunya 63,79%, Mallorca 8,6% i a la resta de l'Estat el 27,58%.

2) S'ha fet la relació d'un total de 38 marques, essent els principals productors: *Granja Soldevila* (23,68 %) , *S.A. Letona* (18,42%) i *Granja Castelló* (13,15%).

3) L'anàlisi de les dades, posa de manifest l'existència d'uns valors relativament homogenis quant a la composició de les llets, observant-se, la màxima variabilitat entre el conjunt de llets produïdes a Catalunya en el contingut en sacarosa (desviació estàndard d'un 2.3). De forma individual,

Arxiu J. Viader

Arxiu J. Viader

destaquen alguns valors extrems que sempre estan relacionats amb el contingut en greix, proteïna i/o lactosa.

4) La comparació dels valors mitjos calculats amb els corresponents a La Lechera posa de manifest, de forma especial, l'existència d'una diferència molt significativa pel que fa al contingut en greix, paràmetre aquest que pot prendre's com un indicador de qualitat del producte.

Fonts consultades

I) Arxius i col·leccions

- Archivo General de la Administración. *Fondo Inspección General de Farmacia.*
- Archivo Histórico de la Oficina Española de Patentes y Marcas. *Expedientes de patentes. Expedientes de marcas.*
- Arxiu Jordi Viader Riera. *Fons Joan Viader Roger. Fons Jordi Viader Riera. Fons Can Marc.*
- Registre Mercantil de Barcelona.

II) Publicacions periòdiques

- *Boletín Oficial de la Propiedad Industrial* (Tota la col·lecció).
- *Caras i caretas* (Diversos números).
- *Hogar y Moda* (Diversos números).
- *La Vanguardia* (Diversos anys).
- *Lecturas* (Diversos números).
- *Menage* (Diversos anys).

III) Bibliografia

- CHECA ARTASU, Martí, 2004. *SA, LETONA 1925-2005*. Ambient Gràfic, Barcelona.
- CLARK, WS Jr., 2000. Evaporated milk. A: FRANCIS, FJ, ed. *Wiley Encyclopedia of Food Science and Technology*. 2nd ed. pp 661–662. Wiley, New York.
- FOLCH I TORRES, Josep Maria, 1913. *Select Guide: Barcelona, Cataluña, Baleares: guía práctica para el turismo*. Establecimiento gráfico Thomas, Barcelona.
- FRANTZ, Joe Bertam, 1951. *Gail Borden, dairyman to a nation.* University of Oklahoma Press.
- GARDNER, Sue Ann, 1999. Gail Borden. A: AMERICAN COUNCIL OF LEARNED SOCIETIES, *American National Biography*, v. 3 pp. 208-210.. Oxford University Press.
- *Granja - Torre de Segarra. San Pedro de Vilamajor*. [s.d.]. Imp. Elzeviriana, Barcelona.
- HEER, Jean, 1966. *Reflejos del Mundo 1866-1966. Presencia de Nestlé*. Imprimeries Réunies S.A., Lausana.

- KIENZLE, Goerge J., 2007. *The Story of Gail Borden: The birth of an industry*. Kessinger Publishing.
- *La Granja Soldevila: Una història, un passat*. Ajuntament de Santa Perpetua de Mogoda, [2008]
- MARTÍNEZ VARGAS, Andrés, [s.d.]a, *Consejos a las madres para la mejor crianza de sus hijos,* Sociedad Lechera Montañesa A.E., Barcelona.
- MARTÍNEZ VARGAS, Andrés, [s.d.]b, *Harina lacteada Marca El Niño,* Sociedad Lechera Montañesa A.E., Barcelona.
- *RODAMON*, 1922. L'elaboració de llet condensada. Una fàbrica al Montseny. *D'Ací i d'Allà.* (Desembre 1922) pp. 918-919.
- SÁNCHEZ LANDERAS, José Luis, 2006. *Nestlé, cien años en La Penilla, La Penilla, cien años con Nestlé*. Nestlé España, S.A., Fábrica de La Penilla de Cayón.
- SIERRA ÁLVAREZ, José & CORBERA MILLÁN, Manuel, 2007. Chimenes en la aldea: las transformaciones inducidas pot la instalación de Nestlé en la Penilla de Cayón (Cantabria), 1902-1935. *Scripta Nova* Vol. XI, núm. 231.
  [http://www.ub.es/geocrit/sn/sn-231.htm]
- *Testimonios en favor de la Leche Condensada "El Niño"* [s.d.]. Sociedad Lechera Montañesa A.E., Barcelona.
- *Una historia de la publicidad española: reflejos de más de un siglo de Nestlé*, 1992. Sociedad Nestlé A.E.P.A., Esplugas de Llobregat.
- *Una visita a la fábrica Nestlé*. [s.d.]. Rieusset, Barcelona.
- VIADER RIERA, Jordi. *Cent anys d'Indústria làctia a Catalunya (1879-1979). Els Viader, industrials lleters*. Tesi doctoral. Departament d'Història Moderna i Contemporània. UAB, Setembre 2009.

Rev. Soc. Catalana Hist. Farm., 7 (19): 23-26 (2012). ISSN 1887-908X

MIGUEL DE ANSÓ, EL TUDELANO QUE INTRODUJO EL CHOCOLATE EN LA CORTE DEL REY FRANCÉS

Carlos Adanero Oslé
Societat Catalana d'Història de la Farmàcia

Este boticario, **Miguel de Ansó**, del que no hay apenas referencia en la bibliografía española, nació en **Tudela** en 1588, pero procedía de una familia de gentilhombres del valle de **Roncal**.

Su apellido podría ser **Ansó** por la población aragonesa cercana al valle, pero en la documentación aparece como **Anssio** y como **Anso**, quizás como consecuencia del desconocimiento que en numerosas ocasiones tienen los historiadores y cronistas franceses de nuestro sistema de uso de las tildes.

Su abuelo **Pedro** vivía en **Garde** en una posición acomodada y se casó con **Catalina Martín**. Su padre, de nombre **Sancho,** casó con **Isabel Thillese** (nacida en **Baretous**, en Francia, castellana según otras fuentes). Parece ser que fue alcalde y "lieutenant" de **Tudela**.

Todavía conocemos poco de la infancia de **Miguel de Ansó** y las razones de su marcha, pero está documentado que con 18 años de edad, marchó a Madrid con la idea de triunfar en la Villa y Corte.

Según estas fuentes, allí aprendió el **Arte farmacéutica**, es de suponer que obtuviera la maestría como boticario y gozó de una excelente reputación, lo que probablemente le llevó a entrar en contacto con las gentes cercanas a la corte del rey católico.

Por razones que todavía no conocemos en profundidad, no consigue su objetivo de ser un hombre influyente en Madrid, si bien, como decimos, tenia una estimable reputación como boticario. A pesar de esto, no se siente completamente satisfecho y a los nueve años de permanencia en Madrid siente ganas de cambiar de ambiente de nuevo.

En 1615, con 27 años de edad, decide irse a **París**, capital del reino enemigo del Rey de las Españas. Reinaba el rey cristianísimo Luis, llamado el Justo (Fontainebleau, 27 de septiembre de 1601 – Saint-Germain-en-Laye, 14 de mayo de 1643), que hacía el número trece de los que con ese mismo nombre habían gobernado Francia.

Ana de Austria

Luis XIII

Según señala **Corella**[1], ese mismo año, **Ana de Austria** (hermana del futuro **Felipe IV** y por tanto hija de **Felipe III**) contrae matrimonio por poderes con **Luis XIII**, el rey cristianísimo. En el mismo día, mes y año **Isabel de Borbón**, hermana de Luis de Francia, se casa en **Burdeos** con **Felipe**, hermano de **Ana** y que con los años será **Felipe IV** de España. Es conocido el hecho de que ambas princesas fueron reunidas en la Isla de los Faisanes en el río **Bidasoa** y cada una partió hacia el reino que le correspondía.

Una vez allí, la reina **Ana** descubre que en su exilio francés existe un pequeño oasis: un boticario de origen español elabora una papilla marrón con sustancias de origen en el Nuevo Mundo que se toma caliente y que tiene, o se le atribuyen, cualidades afrodisíacas, reconstituyentes y energizantes. Parece que **Ana** está apasionada por la substancia, pues ya era muy utilizada por la familia real española: se trata del chocolate, perfectamente conocido en las **Españas**, especialmente en **Madrid**, donde gozaba de una excelente fama.

Otros autores, especialmente los franceses como **Bondois**[2], dicen que **Miguel de Ansó** formaba parte de la comitiva de **doña Ana** en calidad de boticario personal (*apothicaire du Corps*). Estos otros autores sostienen que

---

1) CORELLA, JM**.** *Miguel de Anso, un boticario de Tudea que triunfó en París y se hizo francés***.** Pregón del siglo XXI. N. 39, 2011, pp. 3-7.
2) BONDOIS, P. M. Michell d´Ansse, apothicaire d´Anne d´Autriche. *Revue d´Histoire de la Pharmacie*, 20e anée. N. 77, 1932, pp. 17-23.

Ansó fue llamado para preparar dicha sustancia para la corte: lo cierto es que el triunfo fue absoluto y que toda suerte de nobles de mayor y menor grado incluido el propio rey cristianísimo quedaron cautivados por el chocolate preparado por nuestro boticario.

Todos los documentos consultados hasta la fecha nos permiten afirmar que el chocolate era desconocido en la corte del rey cristianísimo hasta ese momento. Podemos entonces afirmar que nuestro paisano introdujo el chocolate en la clase alta del país vecino.

Alrededor de 1619, probablemente aprovechando su condición de navarro (no olvidemos que el rey **Luis**, al igual que sus predecesores y sucesores, se titulaba rey de Francia y de Navarra) decide naturalizarse francés con el nombre de **Michel d'Ansse**.

Tenemos datos de que en la corte, aunque durante bastante tiempo se le consideró como a los demás españoles (de hecho, apoyó siempre a doña **Ana**) gozó de privilegios propios de los navarros en la corte del rey de **Francia** (que, por otra parte, eran más de tipo formal que otra cosa). No obstante, para su papel de apoyo a la reina **Ana**, era muy importante tener la "lettre de naturalité", pues de esta manera tenía más derechos y capacidad de acción para ayudar a su señora.

Para consolidar su posición, se casó con una francesa, de nombre **Marie Lambert** que acabó siendo persona de confianza de la reina **Ana** e incluso formando parte de su cámara privada.

Según **Corella**, **d´Ansse** (que también aparece en los documentos como **danse**) fue clave para ayudar a la reina para librarse de las malas artes del cardenal **Richelieu** y controlar al cardenal **Mazarino** durante su regencia tras la muerte en 1643 de Luis XIII.

Michel y Marie d'Ansse (de Ansó)

D´Ansse pasó por buenas y malas temporadas como todo el mundo, pero se señala el año de 1630 como su momento más bajo. Esto puede ser debido a su supuesta participación en la conjura o *journée des Dupes*, confabulación contra **Richelieu**, en la que estaba involucrada **María de Médicis**, madre de **Luis XIII**. **Michel d´Ansee** tuvo que ser asistido en la desgracia por el mismo embajador de España, el **Marqués de Mirabel**.

Este momento bajo sólo se refiere al aspecto de influencias, ya que en la

documentación de la época, aparece como uno de los tres boticarios más ricos de París, tanto en propiedades como en dinero líquido.

En 1640 **Ansó** adquiere un palacio en **Croissy-sur-Seine** que estaba situado en las cercanías del castillo de **Saint-Germain-en-Laye**, residencia alternativa de la familia real francesa.

En 1643, como ya hemos mencionado, fallece **Luis XIII**. **Richelieu** lo había hecho el año anterior. **Doña Ana de Austria** se convierte en reina regente hasta la mayoría de edad de su hijo **Luis,** y **d´Ansse** aprovecha su oportunidad de volver a ganar el favor en la corte. Aunque **Mazarino** era el que gobernaba el país, los documentos consultados nos sugieren que **d´Ansse** tenía más ascendiente sobre la reina que él.

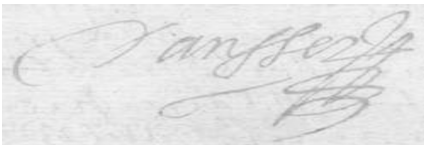
Miguel de Ansó, convertido en **Michel d'Ansse**, falleció en 1649. A las puertas del ocaso del Imperio que le vio nacer y del nacimiento del futuro reino que le sucedería en el dominio del mundo.

Nadie le quitará el mérito de ser el personaje que introdujo el chocolate en el uso cotidiano de las clases altas de nuestro país vecino y de haber intrigado en la Corte francesa a favor de su compatriota **Ana de Austria**. En cualquier caso, toda la documentación de este apasionante boticario navarro se encuentra en documentos manuscritos en la **Biblioteca Nacional de Francia**, esperando que los historiadores la devuelvan a la luz.

Herencia de Ansó

Por si todos estos hechos históricos, cambio de costumbres culinarias y conspiraciones incluidas no fueran suficiente, **d'Ansse** tuvo la enorme dicha de tener un abundante número de hijos. Uno de ellos **Jean d´Ansse**, llegó a ser boticario de la reina **María Teresa**, esposa de Luis XIV, el rey sol.

Finalmente, debo señalar que el famoso helenista francés **Jean-Baptiste-Gaspard d´Ansse de Villoisson** (1750-1805), conocido por la reconstitución de la **Ilíada** de **Homero** era descendiente por línea directa de nuestro boticario. Por tanto, cuando leamos la magnífica epopeya griega, hemos de recordar que un trocito de su contenido, aunque sea en el sentido de su comprensión, pues por lo menos yo he de reconocerles que no domino del todo el griego clásico, lleva alma navarra.



Firma del boticario "Dansse" (Miguel de Ansó)

Rev. Soc. Catalana Hist. Farm., 7 (19): 27-34 (2012). ISSN 1887-908X

FOTOGRAFIA DE GRUP DE L'ÚLTIM CURS DE FARMÀCIA DE LA UNIVERSITAT DE BARCELONA DE L'ANY 1864

Xavier Sorní Esteva
S.C.H.F.

Durant una recent visita a un amic, veí i parent llunyà de Vilanova i la Geltrú, el Sr. Albert Ventosa Cunillera, sorprengué, just en entrar al seu despatx, un quadre antic penjat a la paret. Era una fotografia de grup dels alumnes de l'últim curs de Farmàcia de la Universitat de Barcelona de l'any 1864. L'antiguitat i les característiques particulars de la fotografia cridaren tant l'atenció que d'immediat s'optà per demanar autorització al propietari per a poder-la donar a conèixer. Havia pertangut a un parent seu llicenciat en Farmàcia, en Jeroni Marqués i Miró.

Característiques

El marc, antic però senzill, és de fusta envernissada, gairebé de color negre, amida 69,5 x 57 cm i porta un vidre de protecció. La fotografia disposa d'un paspartú integrat, en el qual, a la part superior s'hi llegeix "UNIVERSIDAD DE BARCELONA.-AÑO 1864", i a la inferior "ULTIMO CURSO DE FARMACIA" i, a sota, els noms (només nom i primer cognom) dels 25 alumnes, disposats en tres files, 8 i 8 l'última i la del mig, i 9 la primera, a l'igual que els components de la fotografia, fent així identificació de cadascun per correspondència. A sota de tot, hi ha la marca,repujata (en relleu, no imprès), del fotògraf: "L. ROVIRA FOTOGRAFO BARCELONA".

Malgrat que l'estat de conservació és exel·lent, la fotografia, amb el temps, ha perdut contrast.

Com a peculiaritat, es troba subratllat en vermell el nom del primer propietari de la fotografia, el futur Llicenciat en Farmàcia "Gerónimo Marques" (*sic*) (extrem dret segona fila).

El fotògraf

El fotògraf autor, L. Rovira, és, sens dubte, Leopold Rovira i Daloupy (Daloumy, segons alguns), d'origen francès, que tenia l'estudi a la Rambla del Centre 37 de Barcelona. Fou un fotògraf molt notable[1].

No estarà de més recordar que el primer procediment fotogràfic fou el fotogravat, descobert pel francès Joseph Nicéphore Niépce (1765-1833). El 1826 va aconseguir la primera imatge permanent, que era una vista des de la finestra de la seva casa de camp a Le Gras (Saint-Loup-de-Varennes, França). El 1837, el també francès Louis Daguerre (1787-1851) desenvolupà un nou procés, el daguerreotip, que no seria difós al món fins el 1839, data estimada per molts com l'any zero de la fotografia.

1) D'entre les seves produccions, es pot citar *Galeria de los representantes de la nación española en las Cortes de 1869 por el fotógrafo Leopoldo Rovira y Daloupy*. Lit. Mercantil i Lit. Allier, Barcelona, (ap.1870). Són 107 fotografies dels representats a les Corts amb ressenya biogràfica i signatura facsimilada de cadascun.

Amb el daguerreotip s'obtenia una imatge sobre una superfície de plata polida sensibilitzada amb vapors de iode. El més normal, però, era que les plaques fossin de coure platejat per una sola cara. El procediment tenia molts inconvenients, sobretot al principi, era car, l'equip molt pesant, el temps d'exposició molt alt, no permetia còpies i era molt tòxic per a l'operador a causa dels vapors de mercuri que es feien servir en el revelat. Els daguerreotips foren coetanis d'altres procediments fotogràfics, com ara el calotip del britànic Fox Talbot, que es va difondre menys per tenir una patent.

La tècnica del daguerreotip a Espanya va estar vigent de 1839 fins, pràcticament, el 1860. Fou a partir de 1855 que s'anà imposant el procediment del negatiu de vidre al col·lodió humit (introduït el 1851), que permetia rebaixar el temps d'exposició a uns dos segons, i les còpies positives en paper a l'albúmina, que seria el procediment més usat en el món fins el 1880[2]. La fotografia de 1864 de l'últim curs de Farmàcia de la Universitat de Barcelona, de la qual se'n degueren treure al menys 25 còpies, correspon a aquest procediment.

Instantània de grup, no orla

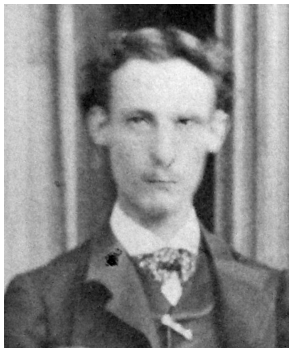
Cal dir que, en principi, una orla és simplement una franja d'adorn disposada vorejant teles, vestits, fulls de paper, quadres, etc., però que en segona accepció s'entén avui que és un quadre de record amb les fotografies i els noms dels alumnes d'una mateixa promoció acadèmica, presidida per les dels seus professors. En la fotografia de l'últim curs de Farmàcia de la Universitat de Barcelona de 1864 no hi ha cap orla, tampoc no hi figuren els professors. És una instantània de grup (no una composició de fotografies individuals), on tots els alumnes, molt ben vestits, amb les seves levites, s'han aplegat per fer-se la fotografia, col·locant-se en tres files, 8, drets, a la tercera, 8, asseguts, a la del mig, i 9, també asseguts, a la primera.

Les orles pròpiament dites són una mica posteriors. Es coneix, per exemple, la de la Facultat de Farmàcia de Barcelona de l'any 1870, que ha arribat als nostres dies gràcies als successors d'en Enric Solé Bofill (1849-1926), natural de Cubells (Lleida), segons indica la pròpia orla, i que exercí de farmacèutic a Tremp. El fotògraf fou G. [Gustau] Larauza, establert a Barcelona (Rambla del Centre 36 i 38). Inclou les fotografies de 46 alumnes i les de 5 professors: Frederic Trèmols Borrell, Vicenç Munné Valls, Antonio Sánchez Comendador, Julián Casaña Leonardo i Fructuós Plans i Pujol.

---

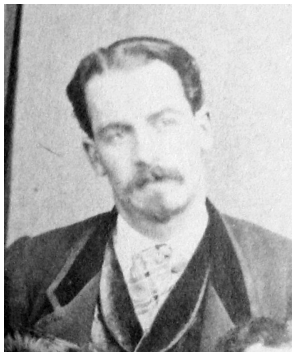
2) Valverde Valdéz, María Fernanda. *Los procesos fotográficos históricos*. México D.F. Archivo General de la Nación. 2003. Pàg. 44 i 45.

Darrera fila, d'esquerra a dreta

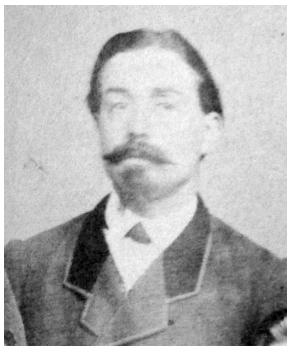


Mateo Comerma

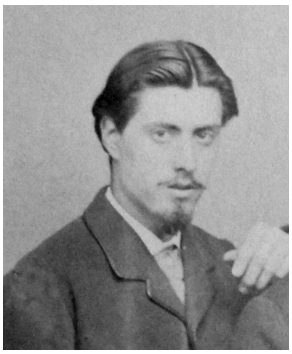
Joaquin Domingo



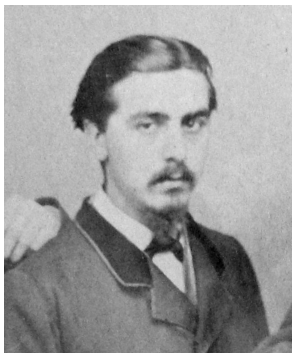
Buenaventura Miret



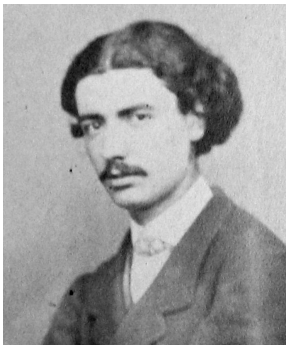
Juan Prat



Federico Massó



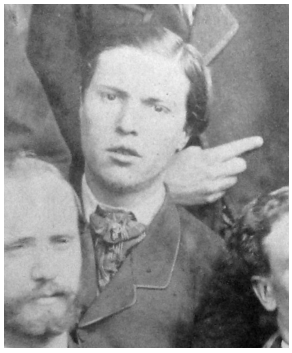
José Luis Batlle



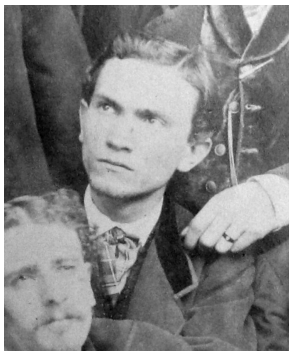
Eusebio Pelegri

Joaquin Guasch

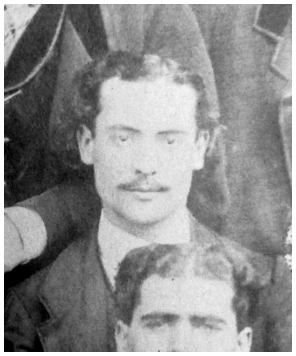
Segona fila, d'esquerra a dreta



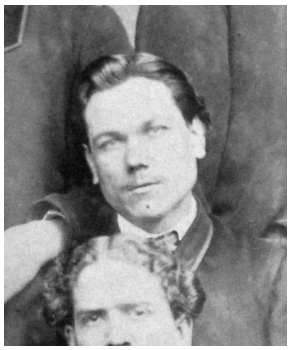
Maximino Riera



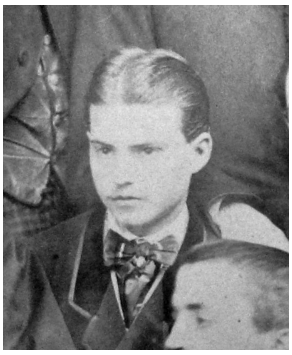
Mariano Mallol



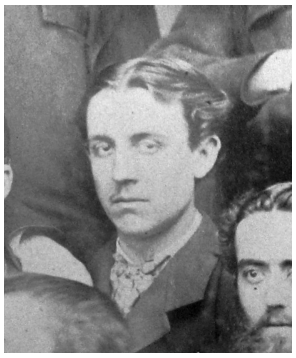
José Ignacio Ursul



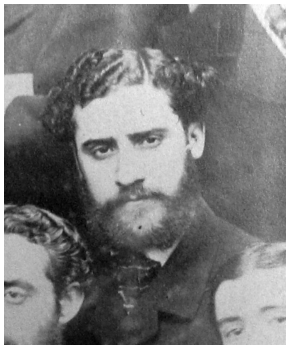
Juan Capell



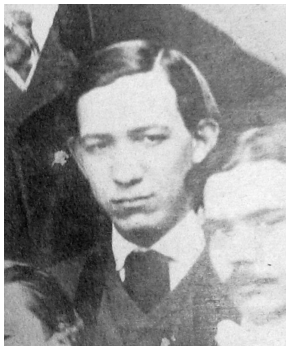
Francisco Castell



Demetrio Galceran



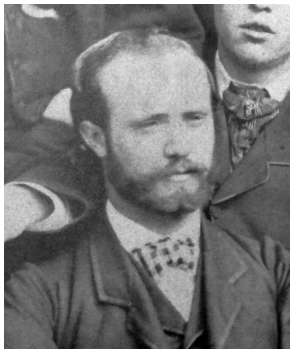
Juan Vall



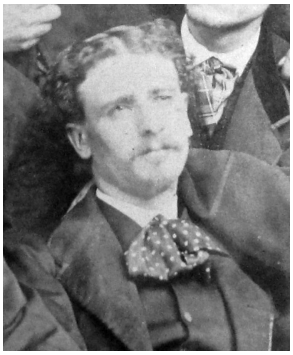
Gerónimo Marques

Primera fila, d'esquerra a dreta

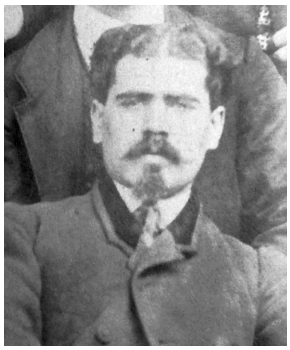
José Mª Roig



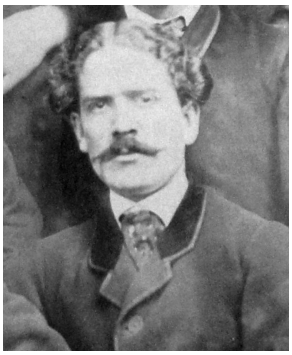
Luis Yturralde



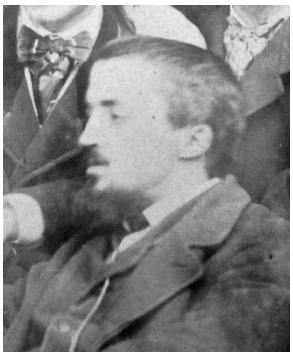
Calisto Alós



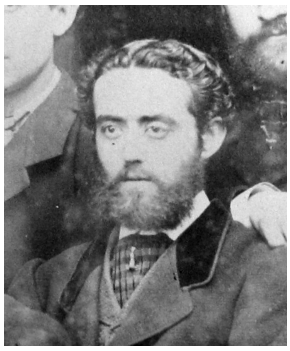
Salvador Charles



Matias Casals

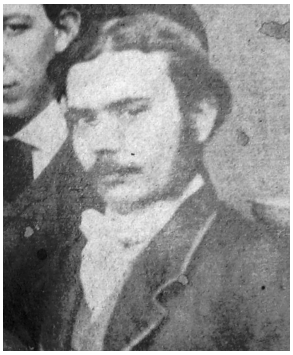


Teodoro Lopez



Vicente Fabregat

Juan Vallescá



Mariano Deucás

Identificació

El fet que la fotografia ofereixi només el nom i el primer cognom de cadascun dels 25 personatges, dificulta moltíssim la identificació, especialment en no trobar-se indicada tampoc la població d'origen. Tot i així, gràcies sobretot a la "Colectánea..." de Jordi González[3], i, en menor grau al "Diccionario biográfico y bibliogràfico..." de Roldán Guerrero[4], se n'han pogut identificar 10, als quals cal afegir-ne dos més de Vilanova i la Geltrú, *Demetrio Galceran* i *Gerónimo Marques*, aquest darrer (subratllat en vermell a la fotografia), fou el primer propietari de l'exemplar objecte d'aquesta col·laboració.

Els identificats són els següents, seguint el mateix ordre de la fotografia, començant per l'extrem esquerre de l'última fila:

- *Joaquin Domingo:* Joaquim Domingo Abadal. Títol expedit el 29 d'agost de 1864. Exercí a Molins de Rei. (*Colectánea*, núm. 06811).

- *Juan Prat:* Joan Prat Sagristà. Títol expedit el 17 de gener de 1865. Exercí a Mollet. (*Colectánea*, núm., 02421).

- *Eusebio Pelegri:* Eusebi Pelegrí Camps (Tarragona, 1842- ?,1918). Es graduà de Llicenciat en Farmàcia el 21 de juny de 1864. Fou una figura molt rellevat de la Farmàcia militar Espanyola (*Diccionario*, núm. 1767 del T. IV).

- *Maximino Riera*: Maximí Riera Vallmitjana. Títol expedit el 17 de gener de 1865. Exercí a Taradell. (*Colectánea*, núm. 06791).

- *Mariano Mallol:* Marià Mallol Rovira. Títol expedit el 17 de gener de 1865. Exercí a Barcelona, al passeig de Sant Joan, 209. (*Colectánea*, núm 10916).

---

3) Jordi González, Ramon: *Colectanea de "speciers", mancebos boticarios, boticarios, farmacéuticos practicantes de farmacia y farmacéuticos de Catalunya (1207-1997).* Fundació Uriach 1838, 2003 (985 pàgines).
4) Roldan y Guerrero, Rafael: *Diccionario biográfico y bibliográfico de autores farmacéuticos españoles*. 4 tomos. Madrid: Real Academia de Farmacia, 1958-1976.

- *José Ignacio Ursul:* Josep Ignaci Ursul Rubinat. Títol expedit el 17 de gener de 1865. S'establí a Monistrol. (*Colectánea*, núm. 06677). El 1898 deixà Monistrol i se n'anà a Tona (*Diccionario*, núm. 2.342 del T. IV; per error consta com a Ursal).

- *Demetrio Galceran:* Demetri Galceran Cuscó (Vilanova i la Geltrú, 1843-1909). Heretà del seu pare la farmàcia de la plaça de la Verdura 15 de Vilanova i la Geltrú. Hi exercí tota la vida i la traspassà al seu fill Gustau. Era un erudit, amic i col·laborador de Víctor Balaguer[5].

- *Juan Vall:* Joan Vall Boronal. Títol expedit el 17 de juny de 1865. Exercí a la província de Lleida, ja que el 1898 ingressà en el recent fundat Col·legi Oficial de Farmacèutics de Lleida. (*Colectánea*, núm. 04349).

- *Gerónimo Marques*: Jeroni Marqués Miró (Mugardos, A Coruña, 1836 - Vilanova i la Geltrú, 1897). Fill de pares vilanovins que retornaren a Vilanova. Es llicencià en Farmàcia, però no consta que hagués exercit mai de farmacèutic.

- *Matias Casals:* Maties Casals Vallès. Títol expedit el 5 d'agost de 1864. Exercí a Almacelles (Lleida). El 1898 ingressà en el recent fundat Col·legi Oficial de Farmacèutics de Lleida. (*Colectánea*, núm. 00103).

- *Juan Vallescá:* Joan Vallescà Vila. El 19 de desembre de 1864 fou elegit soci resident, amb el número 9, del Col·legi de Farmacèutics de Barcelona. (*Colectánea*, núm.07761).

- *Mariano Deucás:* Marià Dencàs Martín. Títol expedit el 17 de gener de 1865. Exercí a Vic. (*Colectánea*, núm. 06779).

A banda d'aquests 12, n'hi ha un parell més de possibles, però massa dubtosos, fins i tot per anotar-los. El balanç, però, 12 de 25, s'estima molt positiu tenint en compte l'antiguitat de la fotografia i la naturalesa de les fonts consultades per identificar-los: la *Colectánea* fa referència només a Catalunya i el *Diccionario* ho és només d'autors farmacèutics espanyols.

---

5) Puig Rovira, Francesc X.: *Diccionari biogràfic de Vilanova i la Geltrú*. Ajuntament de Vilanova i la Geltrú, 2003. Pàg. 141.
6) *Op. cit.* 5, pàg. 193.

Rev. Soc. Catalana Hist. Farm., 7 (19): 35-37 (2012). ISSN 1887-908X

BREU APORTACIÓ A LA NÒMINA DE FARMACÈUTICS MAJORS DE L'HOSPITAL DE SANTA CREU DE BARCELONA: BONAVENTURA PAU I NEGRE

Xavier Sorní Esteva
S.C.H.F.

De l'any 1999 és el primer fulletó institucional de la Reial Acadèmia de Farmàcia de Catalunya, entitat molt interessada en la història de la farmàcia de l'antic Hospital de Santa Creu de Barcelona, especialment pel fet de tenir per seu antigues dependències d'aquella farmàcia. A l'apartat "El pas de moltes generacions d'apotecaris" hi figura una relació, encara que força incompleta, dels apotecaris que estigueren al front de l'apotecaria de l'Hospital des dels seus inicis, a començaments del segle XV, fins el 1929. Al final de la mateixa s'hi llegeix: "*...Francesc Vilaseca (1844) i Climent Basany, que va regir la farmàcia durant quaranta anys (1850-1890), i ja en el segle XX, Santiago Comas (1890-1929), últim farmacèutic que va dirigir la farmàcia en l'edifici de l'Hospital de Santa Creu*"[1]**.**

Exhaurit el fulletó, l'any 2005, fou impresa una segona edició actualitzada, on en el passatge respectiu s'hi llegeix pràcticament el mateix, encara que amb algunes diferències: "*... Francesc Vilaseca (1844-1850) i Climent Basany, que va regir la farmàcia durant quaranta anys (1850-1890), i ja en el segle XX, Santiago Comas (1890-1929), últim farmacèutic que va dirigir la farmàcia en l'edifici de l'Hospital de Santa Creu*"[2].

Fa un parell d'anys, en un número anterior d'aquesta mateixa Revista, fou publicada una col·laboració que s'ocupava específicament del Farmacèutic Major de l'Hospital Climent Basany Tarruell (Sallent, 1848 - Barcelona, 1915), determinant que si bé era cert que va regir la farmàcia de l'Hospital durant

1) Ylla-Català i Genís i cols. *Reial Acadèmia de Farmàcia de Catalunya*. Editat per la Fundació Uriach 1838. Barcelona, 1999. Pàg. 13.
2) *Reial Acadèmia de Farmàcia de Catalunya*. Editat per la Reial Acadèmia de Farmàcia de Catalunya amb el patrocini de la Fundació Uriach 1838. Barcelona, 2005. Pàg. 13.

gairebé 40 anys, no va ser fins el 1890, sinó fins la seva mort, esdevinguda el dia 30 d'octubre de 1915[3]. Conseqüentment, tampoc era correcte que el seu successor, Santiago Comas Corbera, hagués ocupat el càrrec de Farmacèutic Major a partir de 1890[4]. Per l'altre costat, i també conseqüentment, si el Farmacèutic Major Francesc Vilaseca deixà el càrrec el 1850, apareix un buit d'uns 25 anys en relació amb Climent Basany. El propòsit d'aquesta breu col·laboració és aportar una mica llum sobre aquesta qüestió.

Fou una recerca per Internet de "extracto de belladona" que portà a la pàgina 26 d'una *Estadística del Manicomio del Hospital de Santa Cruz de Barcelona, correspondiente al año 1856. Memoria que presenta á la M.I. Administración de dicho Hospital D. Emilio Pi y Molist. Barcelona 1857*. En ella s'hi llegeix: "*En 23 de octubre de 1855 todos, menos Juan T., empezaron á tomar por la mañana una pildora de las de la siguiente fórmula; De extracto de belladona (*) ocho granos; de goma arábiga dos granos; de polvos inertes cantidad suficiente para hacer de la mezcla seis pildoras*". L'asterisc crida a una nota a peu de plana que diu textualment: "*(*) Este extracto fué expresamente preparado en la oficina de Farmacia de este Hospital por el farmacéutico mayor D. Buenaventura Pau y Negre, segun la Indicacion de Debreyne, es decir, con el cocimiento de las hojas de la belladona*". L'octubre de 1855, doncs, el farmacèutic Major de l'Hospital era **Bonaventura Pau i Negre**.

Aquest farmacèutic no és desconegut. Se'l troba en el *Diccionario biográfico y bibliográfico...* de Roldan Guerrero[5], on s'indica que fou farmacèutic de l'Hospital de Santa Creu, Subdelegat de Farmàcia, que va pertànyer a la redacció de Revista Farmacèutica i que morí l'any 1873. És en el *Diccionario...* pel fet d'haver estat autor, segons anota Roldan, d'una "*Necrología de don Raimundo Fors y Cornet*, leída en el Colegio de Farmacéuticos de Barcelona.- Barcelona. Imp. Gómez e Inglada, 1865". Roldan adverteix que sap de l'existència d'aquest treball, però que no l'ha pogut trobar[6].

---

3) Sorní Esteva, Xavier. "Climent Basany Tarruell (1848-1915), Farmacèutic major i membre del Cos facultatiu de l'Hospital de Santa Creu de Barcelona". Revista de la Societat Catalana d'Història de la Farmàcia. IV (12)35-42 (2009).
4) Santiago Comas i Corbera serà objecte, atès l'interès del personatge, d'un ampli estudi posterior, però vagi per endavant que, amb certesa, no fou nomenat Farmacèutic Major fins després de la mort de Climent Basany.
5) Roldan Guerrro, Rafael. Diccionario biografico y bibliográfico de autores farmacéuticos españoles. T.IV. Madrid, 1976. Pàg. 55.
6) Es tracta d'un fulletó de 15 pàgines que s'ha localitzat a la Biblioteca Arús i a l'Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona. Correspon al text que Bonaventura Pau i Negre llegí el dia 27 d'abril de 1863 en el Col·legi de Farmacèutics de Barcelona. Fou imprès el mateix 1863.

Jordi González també li dedica unes línies en la seva *Colectánea...*[7], indicant que el juliol de 1857 consta com a Farmacèutic Major de l'Hospital Civil o de Santa Creu. Coincideix amb el *Diccionario...* de Roldan amb la data de defunció, 1873, i també amb que va formar part de la redacció de Revista Farmacèutica. Afegeix que figura en el registre general de socis del Col·legi de Farmacèutics de Barcelona amb el número 50 en qualitat de Soci fundador i com a titulat el maig de 1854. També que va pertànyer a la Junta de Col·legi de Farmacèutics de Barcelona com secretari segon en la segona Junta (5-12-1857 // 30-12-1864).

Té força interès la dada que ofereix Jordi González respecte a la data d'obtenció del títol de Bonaventura Pau i Negre, maig de 1854, puix que fa inviable que hagués estat amb anterioritat Farmacèutic Major de l'Hospital. Tal vegada, Francesc Vilaseca no va deixar el càrrec el 1850[8], que és el que es troba anotat en l'esmentada segona edició del fulletó institucional de la Reial Acadèmia de Farmàcia de Catalunya, sinó que continuà un temps més, essent el seu successor Bonaventura Pau i Negre.

Resta per acabar afegir que tot fa pensar que Bonaventura Pau i Negre mereix un estudi més específic, no només per la seva tasca al front de la farmàcia de l'Hospital, sinó també per altres activitats, com la seva col·laboració en la *Revista Farmacéutica Española*[9], i altres càrrecs, com, el de Subdelegat de Farmàcia del Districte Tercer[10] o el de Químic per al territori de l'Audiència de Barcelona[11].

---

7) Jordi González, Ramon: *Colectanea de "speciers", mancebos boticarios, boticarios, farmacéuticos practicantes de farmacia y farmacéuticos de Catalunya (1207-1997)*. Fundació Uriach 1838, 2003. Núm. 07739.

8) *Op. cit.* 7, inclou també Francesc Vilaseca (Núm. 10211), però no aclareix suficientment quan va renunciar al càrrec de Farmacèutic Major de l'Hospital.

9) Era, d'acord amb el subtítol, *Periódico de intereses generales para la clase farmacéutica.* Fou fundada a Barcelona el 15 de gener de 1860 per Josep Roca i Josep Canudas i Salada. Es va publicar fins el desembre de 1868. Bonaventura Pau portava la "Sección de Variedades", signant, "Por todo lo no firmado, Buenaventura Pau y Negre".

10) "El Consultor. Nueva Guia de Barcelona... por J.A.S. y M. LL". Establecimiento tipográfico de Narciso Ramírez. Barcelona, 1863. Pàgs. 15. L' adreça de Bonaventura Pau i Negre era, molt significativament, "Patio del Hospital".

11) El Siglo Médico. Madrid, 9 abril de 1865. Any XII, núm. 588, pàg. 339. S'hi llegeix: "Nombramiento. - Han sido nombrados químicos para el territorio de la Audiencia de Barcelona, los profesores de farmacia D. José Canudas y Salada y D. Buenaventura Pau y Negre.

SABIA QUE...

... al Vaticà hi ha una farmàcia?

Núria Casamitjana

L'any 1874, a petició del llavors Secretari de l'Estat Vaticà, cardenal Antonelli, el P. Eusebio Ludvig Fronmen, antic director de la farmàcia de l'Hospital Sant Joan de Déu de l'illa Tiberina, donà origen a la primera Farmàcia Vaticana. El 1892, la primera comunitat dels Germans de Sant Joan de Déu, s'establí de forma permanent a la Ciutat del Vaticà, i, el 1917, la farmàcia fou traslladada a prop de la Porta Santa Anna. El 1929, després dels Pactes de Letran, la farmàcia vaticana fou de nou traslladada a una seu més apropiada, en el Palau del Belvedere, on es troba actualment.

Va començar per cobrir les necessitats bàsiques del petit Estat però de seguida va créixer perquè també va passar a dispensar medicaments per als treballadors del Vaticà i les seves famílies. Actualment rep unes 2.000 visites diàries a més de les sol·licituds que li arriben per correu electrònic, fax o fins i tot per telèfon. Així envien més de 8.000 trameses amb medicaments cada any a qualsevol racó del món.

A l'establiment hi treballen entre 50 i 60 professionals sanitaris, encara que no tots són farmacèutics. Hi ha dos espanyols de la Comunitat de Sant Joan de Déu, el Superior i director de la farmàcia, Rafael Cenizo, de 55 anys, natural de Paradas (Sevilla), i el que fou infermer del Papa durant 30 anys, Martín Méndez, de 74 anys, natural de la Corunya.

De dilluns a dissabte hi ha sempre dotze farmacèutics dispensant des de dos quarts de nou del matí, hora en què obre les portes, fins a les sis de la tarda, en horari d'hivern. Tanca els diumenges i els festius propis del calendari vaticà, però sempre hi ha servei d'urgències per si es presenta alguna necessitat.

Per obtenir el medicament cal prescripció mèdica i presentar el passaport.

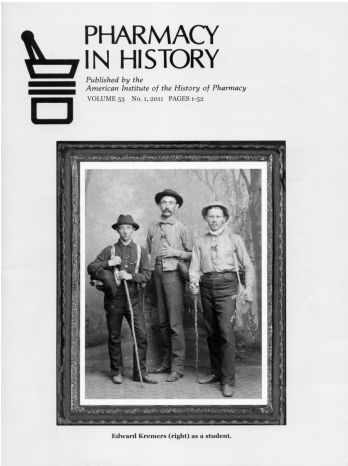
S'hi poden adquirir fàrmacs que no es troben a Itàlia procedents de diversos països, fins i tot medicaments per a malalties minoritàries, però no hi ha contraceptius ni fàrmacs per a tractaments de reproducció assistida. Entre els més venuts una pomada per a les cicatrius i l'Aspirina amb protector gàstric, procedent del Canadà majoritàriament.

La raó de l'èxit, a més de la diversitat dels productes, també és deguda a què els medicaments i els cosmètics hi són més barats perquè no hi ha IVA.

REV. SOC. CATALANA HIST. FARM., 7 (19): 39-40 (2012). ISSN 1887-908X

COMENTARIOS SOBRE TEXTOS ACTUALES DE INTERÉS PARA LA HISTORIA Y LA PROFESIÓN FARMACÉUTICA: *PERCEPTIONS OF TEACHING THE HISTORY OF PHARMACY IN THE UNITED KINGDOM*

Eusebi Carreras Ginjaume



Si bien este espacio está en principio reservado para comentar textos de interés farmacéutico, permítaseme por una vez, dedicarlo a comentar un artículo publicado en la revista del Instituto Americano de Historia de la Farmacia[1].

Su título traducido al castellano es: Percepciones sobre la enseñanza de la historia de la farmacia en el Reino Unido[2] y su contenido sumamente interesante ya que mucho de lo que allí se escribe podría extrapolarse a nuestro país.

Cada vez que se propone un nuevo plan de estudios se pondera si es preciso introducir en el currículo tales o cuales conocimientos, de acuerdo siempre con el avance de la ciencia, pero raras veces se menciona la Historia de la farmacia. Las excusas son siempre las mismas, currículums sumamente recargados, emergencia de nuevas disciplinas consideradas más importantes, poca relevancia para la práctica diaria y, cómo no, poco interés por parte de los estudiantes.

Ya en 2004 se hizo una encuesta[3] -tuvo respuesta de 56 universidades del mundo occidental- donde se preguntaba a aquellos centros si dedicaban

1) Pharmacy in History.
2) Stuart Anderson & Briony Hudson: Perceptions of Teaching the History of Pharmacy in the United Kingdom. Pharmacy in History. 2011, 53, n. 1: 22-28.

algún curso a la enseñanza de la materia que nos ocupa y la respuesta fue que en 38 de ellos sí se profesaba esta disciplina y en 12 no. Las restantes seis Universidades manifestaban que, si bien no la impartían, deseaban introducirla en el currículum en un futuro próximo. Por otra parte el tiempo dedicado a esta materia en las distintas Universidades es muy desigual. Desde menos de 5 horas en seis de ellas hasta un máximo algo superior a las 20 estando la media entre 11 y 20.

En el artículo que ha suscitado este comentario, los resultados que se presentan no son más halagüeños. Preguntadas las escuelas de Farmacia del Reino Unido, el 85% -17 en concreto- respondieron que algo se enseñaba en su institución, pero la mayoría de ellas -el 80%- manifestaba que el tema estaba integrado[4] con el resto de disciplinas -mayoritariamente durante el primer curso- y que no existía ningún curso específi**co.**

Por otra parte, los autores preguntaron a 20 profesores y a 145 estudiantes sobre –suponiendo implantado un curso– qué temas preferirían tratar. Los resultados son totalmente dispares, los docentes colocan como tema primordial *La farmacia como profesión* y, en segundo lugar, *Historia de la seguridad de los medicamentos*, y en cambio, los estudiantes prefieren *Historia del Medicamento y su evolución*, en primer lugar, y, en segundo, *Historia de la farmacia comunitaria.*

Similar discrepancia se observa cuando se les pregunta por el método más óptimo para el estudio de la materia. Los profesores optan en primer lugar por el pase de diapositivas utilizando el *Power point* y en segundo por la información escrita, y en cambio los estudiantes preferirían como primera opción visitar museos de Farmacia y en segundo lugar atender a conferencias dadas por invitados especialistas en el tema y ajenos a la institución.

De lo leído se podría concluir que la Historia de la Farmacia, como materia docente, está en sus horas más bajas y que en el supuesto más optimista, sólo se mantendrá como materia optativa y voluntaria.

---

3) Olivier Lafont: Raport sur l'enseignement de l'Histoire de la Pharmacie dans les Universités. Newsletter of the Internacional Society for the History of Pharmacy.2004, 5:8-9.

4) En teoría, un método excelente siempre y cuando el docente conozca la historia farmacéutica de la materia que imparte lo que en general requeriría que el profesor fuera farmacéutico de profesión. En las últimas Jornadas de la Sociedad de Docentes Universitarios celebradas en Madrid el 12/13 de diciembre de 2002, Carmen Martín y Guillermina López presentaron una comunicación titulada "La Historia de la Farmacia en un proyecto integrado de enseñanza", que abunda sobre el tema e incluso establece temario y tiempo solapados a determinadas asignaturas.

CRUCIGRAMA EN POCIÓ

O mots encreuats per als amics de la història i de la ciència

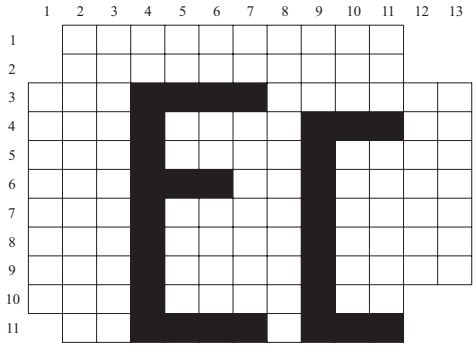
Per ***Eucatisma***. *(Vegeu solució a l'última pàgina)*

Abscisses

1- El pecat d'alguns polítics.
2- Fruit de la *Solanum Melongena*.
3- Capgirat: Sigles amb les que, en termes de navegació aèria, es designa l'aeroport de Barcelona. Sèries de colors, sons, freqüències, etc., graduades.
4- Capgirat: Forma prefixada del mot grec *oûron* que significa orina. Religió originada en les creences dels negres transportats des de l'Àfrica occidental a Amèrica en el temps de l'esclavatge. Part terminal del braç.
5- Rèmol. Capgirat: Mescla gasosa, inodora i incolora, que constitueix l'atmosfera terrestre. Fondo de reestructuració ordenada bancària.
6- Capgirat: Corporació americana molt coneguda dintre el camp dels ordinadors. Sigla química del brom. Capgirat: Imatge amb atributs divins.
7- Capgirat i afegint una L entre la primera i segona columna i en castellà, el riu més llarg del món. Capgirat: El pintor empordanès més famós. El déu principal de la mitologia nòrdica.
8- Les lletres d'*eco*. Allò sobre què alguna cosa descansa. En castellà: sopo.
9- Institut tecnològic metropolità. Capgirat: Figureta humana de cartó, de drap, de cera, de porcellana o de materials derivats del plàstic que serveix de joguina als infants i en especial a les nenes. Afegint una *L* entre la primera i segona lletra diria: dent canina.
10- Afegint una *S* entre la segona i tercera lletra, malaltia consumptiva. Capgirat: Sigla de dioxina. Consonant.
11- En mallorquí, gos. Sigla química del sofre.

Ordenades

1- Eritròcit normal, de mida, de forma i de color.
2- Que tendeix a allargar la vida.
3- Proteïnèmia.
4- Consonants.
5- Allò que procura un avantatge, una utilitat, una satisfacció, un benestar. Nom de lletra. Capgirat i després de ABU, un emirat del golf.
6- Veu militar. Antiga ciutat del sud de la Mesopotàmia. En anglès i seguit de TO, aterrar.
7- Capgirat, inici de gra. Dit d'un àcid la molècula del qual té dos hidrògens reemplaçables.
8- Begudes espirituoses fortes (60-70º) obtingudes per destil·lació de líquids fermentats procedents de diverses matèries ensucrades.
9- Capgirat i en anglès, formiga.
10- Capgirat, sigles de la Molt Il·lustre Administració. Petita porció de llana o material similar.
11- Branca d'una ciència. Tapa circular de fusta.
12- Substància d'acció purgant, catàrtica, present en diversos vegetals com la càscara sagrada o el senet.
13- Alcohol terpènic que es troba a les parts tendres de la savina com a principal component del seu oli.



SOLUCIÓ ALS MOTS ENCREUATS

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1		M	A	L	B	A	R	A	T	A	R		
2		A	L	B	E	R	G	I	N	I	A		
3	N	C	B					G	A	M	M	E	S
4	O	R	U		V	U	D	U				M	A
5	R	O	M		E	R	I	A		F	R	O	B
6	M	B	I				B	R		L	O	D	I
7	O	I	N		I	L	A	D		O	D	I	N
8	C	O	E		B	A	S	E		C	E	N	O
9	I	T	M		A	N	I	N		U	L	A	L
10	T	I	I		D	D	C	T		L	L		
11		C	A					S					

Adreça de la plana Web de la Societat: http://www.schf.cat/