ONOMÁZEIN



Revista semestral de lingüística, filología y traducción

Un acercamiento a la preocupación decimonónica por los fraudes alimentarios: La traducción y recepción en España del *Dictionnaire des altérations et falsifications* des substances alimentaires de Alphonse Chevallier

An approach to nineteenth century concerns about food fraud: The translation and reception of Alphonse Chevallier's Dictionnaire des altérations et falsifications des substances alimentaires in Spain

Manuela Álvarez Jurado

Universidad de Córdoba España

ONOMÁZEIN 33 (junio de 2016): 289-309 DOI: 10.7764/onomazein.33.17



Manuela Álvarez Jurado: Departamento de Traducción e Interpretación, Lenguas Romances, Estudios Semíticos y Documentación, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Córdoba, España.

| Correo electrónico: fflaljum@uco.es

Un acercamiento a la preocupación decimonónica por los fraudes alimentarios: La...

Resumen

A finales del siglo XVIII y primer tercio del XIX se produce un evidente sometimiento de la ciencia española a la europea, acometiéndose la traducción de las principales obras publicadas en otros países como Francia. Esta gran influencia de las obras científicas europeas, así pues, generó una intensa actividad traductora de manuales y textos especializados, que se utilizaron para subsanar la escasa producción de este tipo de publicaciones en español en diversos ámbitos y no sólo en el de la química. La demanda creciente de alimentos y los numerosos descubrimientos de la química favorecieron un ingente campo abonado para la adulteración fraudulenta de los alimentos. La creciente preocupación por las cada vez más frecuentes falsificaciones alimentarias llevó tanto a autoridades como a científicos a interesarse por todas las obras que sobre fraudes alimentarios se estaban publicando en Europa, fundamentalmente en Francia y Alemania. Así pues se acometió la traducción de estas obras con la finalidad de darlas a conocer y divulgar su contenido Entre todas estas obras destaca una que tuvo una gran repercusión en materia de falsificación y adulteración. Se trata del Dictionnaire des altérations et falsifications des substances alimentaires, médicamenteuses et commerciales avec l'indication des moyens de les reconnaître de Alphonse Chevallier, publicada en 1850 y traducida al español como Diccionario de alteraciones y falsificaciones de las sustancias alimenticias, medicamentosas y comerciales con la indicación de los medios para reconocerlas por el farmacéutico Ramón Ruiz Gómez en 1854.

Palabras clave: Fraudes alimentarios, Diccionarios especializados, Divulgación, Traducción, Recepción.

Abstract

By the end of the eighteenth and during the first-third of the nineteenth centuries, the development of science in Spain was dependent upon the scientific revolution taking place in Europe. This generated an enormous interest in translating famous scientific manuals and specialised works coming from France and other European countries.

These translated texts compensated for the scarce production of this type of publications in Spain.

The increasing demand on food and the numerous discoveries in the field of chemistry favoured food adulteration and food growing in a huge fertilised crop. The great concern about food fraud, more and more frequent at the time, encouraged both the authorities and scientists to control the works on food fraud that were being published throughout Europe, especially in France and Germany. Therefore, translated versions were produced in order to reveal the contents of such works. Among these, Alphonse Chevallier's *Dictionnaire des alterations et falsifications des substances alimentaires, médicamenteuses et commerciales ave l'indication des moyens de les reconnaïtre* (published in 1850) is the most celebrated, and was translated into Spanish by the Chemist Ramón Ruiz Gómez as *Diccionario de alteraciones y falsificaciones de las sustancias alimenticias, medicamentosas y comerciales con la indicación de los medios para reconocerlas* (1854).

Key words: Food Fraud, Specialised Dictionaries, Dissemination, Translation, Reception.

1. Introducción

A finales del siglo XVIII y primer tercio del XIX, la mayoría de las obras sobre química publicadas en España eran traducciones procedentes de obras francesas, lo que se explica, según Bertomeu y Muñoz (2012: 405-410), por la cercanía entre los idiomas, así como por la importancia que alcanzó la química en Francia en esta época. Fueron, sin lugar a dudas, años en los que la investigación científica en España en general y la química en particular no tuvieron gran relevancia, ni por supuesto proyección fuera de las fronteras hispanas. Así pues se produce un evidente sometimiento de la ciencia española a la europea, acometiéndose la traducción de las principales obras publicadas en otros países como Francia. En efecto, todas las soluciones requeridas en respuesta a las necesidades de una incipiente industria moderna (tintorera, farmacéutica, etc.) llegan de Francia. Allí la Académie des Sciences jugó un papel muy importante apoyando la investigación científica y en particular el desarrollo de la química. A este momento corresponde lo que se ha llamado la "revolución química", que recibe un gran impulso con los estudios de científicos como Antoine L. Lavoisier, Antoine Fourcroy y Jean Antoine Chaptal, cuyas obras tuvieron una enorme repercusión en la España científica del momento, lógicamente a través de textos traducidos.

Esta gran influencia de las obras científicas europeas, así pues, generó una intensa actividad traductora de manuales y textos especializados, que se utilizaron para subsanar la escasa producción de este tipo de publicaciones en español en diversos ámbitos y no sólo en el de la química. Francia, sin embargo, fue uno de los países en los que se publicaron un mayor número de obras científicas, entre las que destacaron fundamentalmente los diccionarios como herramienta didáctica y de consulta como el que vamos a analizar a continuación.

Los traductores, en su mayoría profesores de química y farmacéuticos, tuvieron que llevar a cabo una importante labor creativa para traducir y en muchas ocasiones adaptar las obras provenientes de otros países y, por ende, de otras lenguas y culturas. Una de las dificultades con las que se enfrentaron los traductores del siglo XIX fue la reforma de la terminología química, que supuso la introducción de muchos de los nombres que se emplean en la actualidad como "oxígeno", "hidrógeno", "óxido carbónico", "sulfato

de sodio" y el abandono progresivo del acervo terminológico procedente de la alquimia, la minería o la farmacia vigente hasta el momento. En ocasiones, como veremos más adelante, las traducciones de las obras están precedidas por una introducción del traductor en la que éste incluía alguna explicación terminológica o alguna consideración lingüística (en ocasiones nada acertadas) con las que pretendía dejar claro su autoridad en la materia.

Contra todo pronóstico, la reforma de la terminología química fue muy bien aceptada en España, aunque la adaptación de algunas expresiones francesas dio lugar a importantes controversias. Probablemente esta rapidez en la adopción de la nueva terminología se debió a una serie de circunstancias como pudieron ser las buenas relaciones institucionales entre los dos países, que motivó la llegada de numerosos químicos franceses a España o las estancias de formación que otros muchos químicos españoles llevaron a cabo en Francia. Pero lo cierto es que los químicos españoles (como he señalado más arriba) dependían teóricamente de los franceses, lo que queda claro a través de las numerosas traducciones al español de los manuales franceses que son adoptados por los científicos españoles ante la carencia de textos en el país.

2. El traductor de textos científicos en el siglo XIX

Ya en el siglo XVIII el oficio del traductor tomó gran auge en España gracias a instituciones como la Secretaría de Interpretación de Lenguas, que realizaba traducciones por encargo tanto de instituciones como de particulares. La Secretaría de Interpretación surgió como órgano auxiliar del Consejo de Estado creado por Carlos V en 1527. Esta Secretaría hace su aparición en un entorno renacentista multilingüe y multicultural en el que se impuso la necesidad de traducir la numerosa correspondencia entre la Administración de la Península y el resto de los estados de la corona como Nápoles, Portugal, Borgoña, Flandes, Austria, etc. En 1796 se nombró Secretario de la Interpretación de lenguas a Leandro Fernández de Moratín, quien hizo lo imposible por mejorar las condiciones salariales de los traductores aunque no siempre lo consiguió, ya

¹ Interesante es el estudio de Ingrid Cáceres Würsig (2004: 609-628) sobre el nacimiento de la Secretaría de interpretación de lenguas.

que muchos de ellos no vieron recompensados sus esfuerzos (Cáceres Würsig, 2004: 609). Los documentos traducidos por este organismo fueron muy variados abarcando tanto lo jurídico como lo diplomático y científico-técnico. Entre estos últimos destacaron sobre todo informes, proyectos, memorias y reglamentos de química, veterinaria, medicina, etc. Sin embargo no todos los encargos de traducción de documentos técnicos fueron traducidos por la Secretaría, ya que Moratín se encargó de no aceptar la traducción de aquellos cuya traducción resultaba especialmente complicada o aquellos que requirieran mayor tiempo y dedicación.

Como consecuencia de este apoyo a la traducción, un gran número de traductores con buena formación lingüística se dedicaron a la traducción de todo tipo de documentos. Sin embargo, otros tantos traductores (y estos son los que en esta ocasión nos interesan) se dedicaron exclusivamente a la traducción de textos científicos, y es necesario destacar la encomiable labor que ejercieron en la difusión del conocimiento científico en otros idiomas.

Algunos de estos traductores tenían una sólida formación científica que aportó sin lugar a dudas calidad a las traducciones que realizaron. Así pues, numerosos fueron los farmacéuticos que llevaron a cabo traducciones de obras científicas. En España Bonet tradujo una obra de Garnier y Morel sobre la adulteración de sustancias alimenticias en 1846, obra que fue continuada por Gómez Pamo con la traducción del libro de Souberain, *Nuevo Diccionario de falsificaciones y alteraciones de los alimentos*, sobre las adulteraciones de los medicamentos y de algunos productos empleados en las artes, en la industria y en la economía doméstica, publicado en 1894. Toda la información aportada por estas obras fue puesta en práctica por un gran número de químicos, médicos, farmacéuticos e ingenieros industriales en los laboratorios municipales de higiene de Barcelona, Bilbao, Madrid, entre otros muchos.

3. La repercusión de los fraudes y las falsificaciones de alimentos

La demanda creciente de alimentos y los numerosos descubrimientos de la química favorecieron un ingente campo abonado para la adulteración fraudulenta de los

Un acercamiento a la preocupación decimonónica por los fraudes alimentarios: La...

alimentos. Estos hechos fraudulentos complicaban la labor de inspección y control sanitario. Aunque "el arte de la falsificación" de los alimentos y medicamentos haya existido en todas las épocas y países, nunca había estado tan generalizado como en el siglo XIX (Soubeiran, 1874) llegando a una perfección tan "escandalosa como punible" (Monlau, 1847). Se impone la necesidad del perfecto conocimiento de los métodos químicos, ya que éstos eran necesarios para asegurar la calidad de los productos y evitar las cada vez más frecuentes adulteraciones. Con el fin de concienciar a las autoridades de todos los países de la necesidad de una legislación para evitar la adulteración de los alimentos y asegurar su salubridad, se publicaron en toda Europa una serie de obras, entre las que destacan la de Fredrick Accum², que desde su laboratorio llevó a cabo una actividad de consultoría y análisis de alimentos, la de Warley, que en 1855 publicó Food and Its Adulterations; A. Bussy y A.-F. Boutron-Charlard publicaron en 1829 el Traité des moyens de reconnaître les falsifications des drogues simples et composées et d'en constater le degré de pureté; Jean Joseph Garnier y Charles Harel publicaron en 1846 Falsifications des substances alimentaires et moyens de les connaître, y en España en 1877 destaca Francisco Javier Ágreda con su obra Falsificaciones de los alimentos y bebidas o Diccionario de las sustancias alimenticias con sus alteraciones y sofisticaciones, herramienta indispensable para los inspectores de mercados, para la salud doméstica y para los casos de medicina legal³.

Buena parte de las medidas dictadas en torno al control de los alimentos estuvieron vinculadas al incremento de la distancia existente entre los consumidores y los productores, a los avances de la microbiología, la higiene y el desarrollo de la química orgánica en la industria alimentaria y farmacéutica.

²Accum luchó contra la adulteración con métodos sencillos como la determinación de alumbre en pan por precipitación con cloruro de bario o la de plomo en queso, o en agua por precipitación con hidrógeno sulfurado. Todos estos métodos se recogieron en su libro *Teatrise an Adulterations of Food and Culinary Poisons* publicado en 1820.

³Esta obra, como se señalará más adelante, no fue sino una actualización del *Dictionnaire* de Chevallier.

3.1. El Dictionnaire des altérations et falsifications des substances alimentaires, médicamenteuses et commerciales avec l'indication des moyens de les reconnaître⁴

Entre todas estas obras destaca una que tuvo una gran repercusión en materia de falsificación y adulteración en su época y no sólo en su país de origen, Francia, sino en todos los países en los que se publicó por medio de traducciones, como es el caso de España. Se trata del *Dictionnaire des altérations et falsifications des substances alimentaires, médicamenteuses et commerciales avec l'indication des moyens de les reconnaître* de Alphonse Chevallier, publicada en 1850 y traducida al español como *Diccionario de alteraciones y falsificaciones de las sustancias alimenticias, medicamentosas y comerciales con la indicación de los medios para reconocerlas;* traducción llevada a cabo por el farmacéutico Ramón Ruiz Gómez en 1854.

El farmacéutico francés Jean Baptiste Alphonse Chevallier nació en Langres el 19 de julio de 1793 y murió en París el 29 de noviembre de 1879. Chevallier permaneció algún tiempo de aprendiz junto a Boulay y también fue ayudante de Vauquelin en el Museo de Historia Natural⁵. Fue farmacéutico hasta 1835, año en que dejó de ejercer como tal para ingresar en la Academia de Medicina de la que fue nombrado miembro en 1824, así como del Consejo de higiene pública y salubridad del departamento del Sena después de haber sido profesor en la École de Pharmacie. Llevó a cabo importantes investigaciones en química analítica, biológica y legal. Separó y estudió los principios activos presentes en muchas plantas. Sus más grandes contribuciones correspondieron a las áreas de salud e higiene públicas. Formó parte del círculo parisino cercano a Vauquelin, que había conservado la tradición de Fourcroy. Formaron parte de este grupo Jean Baptiste Gaston Guibourt, Jean Sébastian Eugène, Julia de Fontenelle y Orfila, discípulo y ayudante de Fourcroy entre 1807 y 1809. Éste fue el grupo encargado de institucionalizar la Química Médica en Francia al margen de las instituciones oficiales. En 1824 se creó la Société de Chimie Médicale y un año más

⁴CHEVALLIER, A. Dictionnaire des altérations et falsifications des substances alimentaires médicamenteuses et commerciales avec l'indication et les moyens de les reconnaître, 3ème éd., Paris, Béchet Jeune éditeur, 1857.

⁵ De hecho fue precisamente Chevallier el autor del artículo "Vauquelin" de la *Biographie Universelle* de Michaud

tarde apareció el *Journal de Chimie Médicale de Pharmacie et Toxicologie*, que se publicó bajo diversos títulos hasta 1876.

Los trabajos publicados por Chevallier pertenecen a cuatro ámbitos diferentes (Berman, 1978: 200-213). Entre los trabajos relacionados con la higiene pública urbana, Chevallier llevó a cabo una importante labor a favor de la desinfección del alcantarillado y de las fosas sépticas, así como del saneamiento del canal San Martín. Además publicó numerosos artículos en *Annales d'hygiène publique sur la pollution industrielle* (sobre el agua potable, el almacenamiento de sustancias explosivas, etc.).

En cuanto a su contribución al ámbito de la medicina del trabajo y la toxicología industrial, Chevallier retomó el tradicional tema de las enfermedades del trabajo, prestando especial interés a los accidentes que tanto el cobre como el yodo, el bromo, el fósforo y la bencina pueden provocar.

También llevó a cabo algunas publicaciones en materia de medicina legal y de análisis toxicológico⁶.

Una de las preocupaciones primordiales del farmacéutico fue la protección de la salud del consumidor y fue precisamente a este ámbito al que dedicó el mayor número de sus publicaciones y artículos, así como su célebre *Diccionario* del que nos ocupamos en este trabajo. No contento con todo esto, llevó a cabo una campaña con el propósito de convencer a las autoridades sanitarias de la necesidad del endurecimiento de la legislación sobre el control de la calidad alimentaria y de otros productos como los medicamentos. Gracias a esta acción se promulgó la ley de marzo de 1851, que establecía la pertinente reglamentación económica y comercial que aseguraba la defensa contra el fraude en alimentación. Sin embargo, no fue hasta 1905 cuando hace su aparición la ley que no solamente castigaba el fraude, sino que además ordenaba su prevención y la detección de los diferentes tipos de fraudes alimentarios (Gombaldieu, 1975).

Chevallier centró su atención fundamentalmente en el fraudulento uso de colorantes alimentarios. En 1829 entraron en Francia unos caramelos provenientes de Alemania

⁶ En este ámbito destaca su obra *Traité de toxicologie et de chimie judiciaire*, publicada en 1868.

que contenían en su composición cromato de plomo. Estos fueron enviados a Chevallier para que realizara un análisis minucioso con el fin de detectar las posibles anomalías e irregularidades que presentaban. Se llegó incluso a dedicar la sesión del 16 de mayo de 1829 de la Academia Real de Medicina (sección de Farmacia) a una discusión que tuvo por título "Bonbons". De este modo Chevallier se convirtió en el referente de los peritajes llevados a cabo en materia de colorantes y envenenamientos alimentarios.

Chevallier, junto a un grupo destacado de farmacéuticos como Andral, Gaultier de Clautry y Guérard, todos ellos expertos en química e higiene pública, participaron activamente en todas las acciones que se emprendieron con el fin de hacer ver a las autoridades sanitarias la enorme importancia de realizar un exhaustivo control de los productos alimentarios y farmacéuticos de los laboratorios así como de los mercados para detectar los posibles fraudes.

M. Chevallier:

Qu'on fasse faire en province, comme à Paris, soit par les membres du conseil de salubrité, soit para des pharmaciens habiles, une visite annuelle des magasins et laboratoires des confiseurs et fabricants, pour examiner les bonbons et les sucreries confectionnés ;

Que M.M. les préfets prennent un arrêté par lequel les prescriptions imposées par M. le préfet de police aux confiseurs de Paris seraient applicables à ceux de la province (Manson, 2011: 218).

La traducción de la obra de Chevallier fue llevada a cabo por Ramón Ruiz Gómez y lleva por título: *Diccionario de las alteraciones y falsificaciones de las sustancias alimenticias, medicamentosas y comerciales con la indicación de los medios de reconocerlas* (Imprenta de Manuel Álvarez, Madrid, 1854). Nació en Madrid el 6 de abril de 1804 y murió el 1 de febrero de 1880. Su labor como traductor fue muy relevante llegando a traducir obras de gran difusión:

... sus numerosas y concienzudas traducciones del francés revelan la idea exacta de este idioma, como su familiaridad y profundo conocimiento de la Farmacia y ciencias auxiliares, porque no basta cuando se traduce una obra al idioma patrio, comprender el original de la misma para arreglar los modismos e inflexiones en relación filológica con aquel: es necesario además poseer a la perfección la materia de que se ocupa. Pocos quizá reunieran como Ruiz, estos elementos;

general en ciencias físicas naturales, y dotado con las galas brillantes del buen decir, pudo emprender esta serie de trabajos que bastaron para colocarle a la altura del más concienzudo traductor (Gualberto Talegón, 1868: 31-32).

En 1852 tradujo la 4ª edición de la *Historia Natural de las Drogas Simples* de Guibourt, que posteriormente sería adoptada como libro de texto en numerosas facultades españolas. También tradujo el artículo "Aguas Minerales" del *Diccionario* de Fabre. En 1853 tradujo el *Análisis de Química Cualitativa y Cuantitativa* de Fressenius y en 1858 el *Tratado Práctico de Análisis Química de las Aguas Minerales, Potables y Económicas* de Ossian Henry. Miembro de honor de numerosas instituciones científicas, en 1857 recibió el testigo de la dirección del periódico científico *El Restaurador Farmacéutico*.

De este modo, los farmacéuticos, responsables de velar por la salud pública y de inspeccionar periódicamente entre otras cosas, la calidad y la naturaleza de los productos alimenticios que se ofrecían al consumidor en los mercados (Garrigós Oltra y otros, 2004: 669), se dedicaron igualmente a la traducción de muchas de las obras que venían del país vecino. Estos traductores científicos no se planteaban obviamente los problemas terminológicos, ateniéndose exclusivamente al seguimiento de los esquemas planteados por los autores traducidos y a veces añadiendo algunas consideraciones lingüísticas personales, en ocasiones ciertamente no muy lúcidas, para mostrar su propia autoridad en la materia (Bargalló y otros, 2001). No obstante, el papel del traductor de obras científicas en el siglo XIX es fundamental, ya que no sólo se limitaron a traducir la obra, sino que a menudo adaptaban la obra traducida para facilitar su recepción, haciendo que fuese mejor comprendida por los lectores. Para ello llegaron incluso eliminar partes de la obra original, o bien añadieron otras partes procedentes de diferentes obras y autores, e incluso incluyeron en la traducción textos del propio autor como prólogos, notas, anexos, etc.

Estamos ante traducciones sea parciales sea ampliadas o verdaderas adaptaciones con supresiones o reescritura de algunas partes y añadidos de los que son directamente responsables los traductores (Lépinette y Pinilla, 2009: 31-32).

Al contrario de lo que ocurría con las obras literarias de la época, cuyas dedicatorias y prefacios eran de gran extensión y en ocasiones incluso de gran valor literario, las obras científicas se caracterizaron por la brevedad tanto de la dedicatoria como de la introducción o prefacio. La obra de Chevallier se inicia con una breve dedicatoria⁷ al ministro de Agricultura y Comercio, el químico y catedrático Jean-Baptiste-André Dumas, quien fundó junto a Alphonse Lavallée l'École Centrale de Paris en 1829. En la dedicatoria, Chevallier elogia los logros que, como investigador y científico, había conseguido y le augura grandes éxitos en su faceta política como ministro de agricultura y comercio. Asimismo, le ruega que ponga en marcha todos los medios a su alcance para detectar los fraudes y falsificaciones que se estaban llevando a cabo y que tanto perjudicaban a los profesionales que pretendían ejercer su profesión desde la honestidad.

Señor Ministro:

Los inmensos servicios que habéis prestado a la ciencia no son acaso de mayor importancia que los que estáis llamando a prestar al comercio y a la industria. En efecto, en la época actual no puede el honrado comerciante sostener lealmente la concurrencia con el mercado enteramente entregado a las falsificaciones. Tarea es, si bien difícil, del mayor interés poner término a semejante estado: el que la lleve a cabo adquirirá eternos al reconocimiento público.

Habiendo reunido multitud de datos y noticias acerca de las sofisticaciones, he creído deber dedicaros el libro destinado a darles a conocer. Nadie mejor que vos, señor Ministro, puede hacer estudiar las causas determinantes de tales fraudes y sus efectos: nadie mejor aplicar el remedio oportuno sobre llaga tan vergonzosa para el país.

Soy con la más alta consideración y el más profundo respeto, señor Ministro.

El *Préface* del *Dictionnaire* está precedido por el artículo 423 del Código Penal, en el que se informa que todo engaño contra el comprador será objeto de multa:

Quiconque aura trompé l'acheteur sur le titre des matières d'or et d'argent, sur la qualité d'une pierre fausse vendue pour fine, sur la nature de toutes marchandises, etc., sera puni de

⁷ Esta dedicatoria desaparece de ediciones posteriores a la muerte de Chevallier. Así pues, en la sexta edición, revisada por Ernest Baudrimont, farmacéutico y químico francés, la dedicatoria es sustituida por una mención al autor de la obra "À la Mémoire de J.-B. Alphonse Chevallier".

l'emprisonnement pendant trois mois au moins et un an au plus, et d'une amende qui ne pourra excéder le quart des restitutions, dommages-intérêts, ni être au-dessous de 50 francos, etc.

El traductor, Ramón Ruiz Gómez, ha respetado escrupulosamente la organización del texto original manteniendo el *Préface* así como la referencia al artículo del Código Penal más arriba mencionado, aunque añade una nota a pie (o nota del traductor) en la que aclara la aplicación del citado artículo en el Código Penal español⁸.

Todo el que engañe al comprador en la ley del oro y de la plata; en la actualidad de una piedra falsa y vendida por fina; en la naturaleza de todo género de mercancías, etc.; será castigado con la pena de tres meses a un año de prisión, y una multa que no escederá de la cuarta parte del valor de la indemnización y resarcimiento, ni bajará de 50 francos, etc.

Esta es la principal finalidad que persigue con su obra Chevallier, como indica él mismo también en el *Préface*:

Le but que nous sommes proposé, en publiant le Dictionnaire des Falsifications, est de mettre nos collègues à même: 1° de repousser de leurs officines les substances altérées, les médicaments qui auraient été sophistiqués; 2° de donner leurs amis, lorsqu'ils sont consultés par l'administration, sur la valeur soit des substances alimentaires, soit des substances commerciales; 3° de faire connaître aux négociants et à tous ceux qui achètent des substances alimentaires et commerciales les moyens d'en reconnaître les falsifications et de s'y soustraire.

Como se ha indicado anteriormente, el traductor no lleva a cabo ni adiciones ni supresiones en su traducción, pero su aportación personal al texto viene dada por la inclusión de un *Prólogo* que precede al *Prefacio* original del autor. Este *Prólogo* se inicia con la alabanza que el traductor hace de Chevallier. Para Ramón Ruiz no sería necesario llevar a cabo este elogio, ya que tan solo el nombre de Chevallier evoca el gran prestigio de este farmacéutico francés:

_

⁸ "El Código penal español castiga la defraudación en la sustancia, cantidad o calidad de las cosas que uno entregue a otro en virtud de título obligatorio, 1º con la pena de arresto mayor si la defraudación no escediera de 20 duros; 2º con la prisión correccional si escede de 20 duros y no llega a 500duros; y 3º con la prisión menor si escede de 500 duros (Art. 449)".

El fruto de diez años de trabajo empleados por M. Chevallier en minuciosas y repetidas investigaciones acerca de los diversos modos de sofisticar los alimentos, medicamentos y géneros comerciales es el libro cuya traducción ofrezco hoy al público. Encarecer su mérito fuera empresa harto ociosa. Cuando el solo nombre de M. Chevalier lleva consigo la más insigne recomendación y el prestijio que únicamente alzanza el verdadero saber. [...] La artes y la industria serán igualmente deudoras a Chevallier del nuevo realce que alcanzarán sus verdaderos productos una vez trazada la línea que los separa de los que ofrece el codicioso falsificador (Ruiz Gómez, 1854: VII).

En cuanto a la utilidad de la obra y el público lector al que va dirigida, el traductor añade:

El farmacéutico encontrará en ella, sin necesidad de consultar ningún otro autor cuanto la esperiencia ha sancionado y rectificado entre lo mucho que se ha escrito sobre esta materia [...]. El magistrado podrá fallar con más seguridad consultando este libro que le abre camino para juzgar si los peritos se han conducido en sus reconocimientos como es debido y para ordenar su repetición cuando tenga motivo de duda. El médico en el ejercicio de su profesión; el funcionario de administración a cuyo cargo esté encomendado cualquier ramo de salud pública, o la sinceridad y lealtad de las transacciones comerciales, todos sin excepción tienen necesidad de esta obra donde hallará detalles que les serán muy útiles para el desempeño de sus funciones y perseguir la estafa de cualquier manera que se enmascare. En suma, la obra de Chevallier está llamada a ser el libro indispensable no sólo de los peritos sino del magistrado, del fiscal, del letrado, del médico, del funcionario y hasta del comerciante si quiere conservar la reputación de su establecimiento alejando de él los estafadores de primera mano que intenten medrar a consta de su buena fe.

Por último, el traductor hace una breve reflexión sobre sus propios mecanismos de traducción haciendo hincapié sobre todo en su particular opción por la claridad en beneficio de una mayor comprensión:

En la traducción he procurado la mayor esactitud, atendiendo más bien que a las galas del decir a la precisión y claridad; pues que en otras de esta naturaleza, las repeticiones y sencillez del lenguaje son indispensables para la más cabal inteligencia...

En el *Préface* Chevallier hace un brevísimo recorrido histórico a través de las publicaciones y autores que desde el Renacimiento han reflexionado sobre la adulteración y la falsificación de productos, y finaliza citando una lista de los farmacéuticos contemporáneos de renombre que se han dedicado igualmente a la investigación sobre el fraude de sustancias.

L'adultération des substanes livrées à la pharmacie et au commerce n'est pas nouvelle, dès 1513 Colin publiait à Tours une brochure in-12 sur la falsification des médicaments; Lodetti, de Brescia, s'occupait du même sujet dans un écrit qui porte la date de 1569. Depuis cette époque parurent : 1° les travaux de Champier (1582), de Mayer (1740), de Richter(1752), de Harmes (1762), de Schill (1774), de Biedermann (1781), de Vaden Sande (1784), de Conradi (1793), d'Ebermayer (1794) ; 2° ceux d'Acar Baumé, de Cayenton, de Desmarets, de Deyeux, de Favre, de Fée, de Garnier, de Guibourt, de Payen, de Pedrov, de Rever, etc.

Ya he señalado anteriormente la gran importancia que tienen los prefacios, prólogos y demás elementos paratextuales que se incluyen en las obras, ya que de ellos se sirven los autores para reflexionar sobre el motivo que les ha llevado a la redacción de su obra o bien a indicar las condiciones de la composición de ésta, e incluso en ocasiones pretenden captar el interés del lector a través de una serie de mecanismos. Esto es lo que tradicionalmente se conoce como *captatio benevolentiae*, es decir, el autor se excusa por los posibles fallos u omisiones que se puedan detectar en su obra e invita al lector a que se los comunique con el fin de subsanarlos en próximas ediciones de la obra.

Nous avons cherché à rendre notre Dictionnaire aussi complet que posible. Cependant, malgré nos recherches, il a dû nous échapper beaucoup de fraudes, beaucoup de faits, qui sont des faits de localité, du moins pour quelquels-uns : nous prions nos lecteurs de nous mettre à même de réparer ces omissions involontaires et de nous les signaler ; il nous aideront ainsi à faire le bien, en mettant le consommateur en garde contre les malversations de toute nature.

En numerosas ocaciones los traductores se sirven del Prólogo de su obra para llevar a cabo una profunda reflexión sobre el incorrecto uso de la lengua y la escasa calidad de las traducciones que se estaban llevando a cabo fundamentalmente las provenientes de las obras de científicos franceses (Garriga, 2003: 99).

Si bien el traductor se ha mantenido bastante fiel al texto original, en ocasiones podemos observar cómo alguna frase del texto traducido contradice lo que se dice en el texto original. Así, por ejemplo, en el *Préface*, Chevallier indica que ha pasado quince años recopilando información para la elaboración del *Dictionnaire*:

M. Lamy, ingénieur-chimiste, ancien élève de l'École centrale des arts et manufactures. M. Lamy, connu par divers articles de chimie et par sa collaboration à plusieurs ouvrages scientifiques, a bien voulu débrouiller et mettre en ordre les inmenses matériaux que j'avais recueillis et accumulés depuis plus de quinze ans.

Sin embargo, el traductor indica que son diez años los que supuestamente Chevallier ha dedicado a la preparación de su obra. Además, en la traducción de Ramón Ruiz se añade alguna información sobre el ingeniero Lamy que no se encuentra en el *Préface* de Chevallier.

M. Ch. Lamy, ingeniero químico, antiguo discípulo de la escuela central de arte y manufacturas, y bien conocido por el Diccionario de las voces usadas en química y farmacia que publica en el Diario de química-médica. Debo a su buen celo el haber logrado desenmarañar la infinidad de materiales que había ido reuniendo por espacio de diez años.

En cuanto a la estructura del *Dictionnaire*, éste se compone de dos volúmenes a lo largo de los cuales el autor relaciona una serie de sustancias por orden alfabético. Este orden alfabético francés es adaptado al orden alfabético español y esto, como es lógico, altera la aparición de cada sustancia. Así, en la edición francesa figura en primer lugar el ABSINTHE mientras que en la traducción española aparece traducido como AJENJO, por lo que su lugar en la traducción española del diccionario es posterior. Asimismo, la traducción española se inicia con el término ACEITE CONCRETO DE CACAO al que siguen todos los demás aceites: ACEITE CONCRETO DE NUEZ MOSCADA, ACEITE DE ALMENDRAS, ACEITE DE BELLADONA, ACEITE DE CAÑAMONES, ACEITE DE CICUTA, ACEITE DE COLZA, etc. El texto original francés, sin embargo, continúa con ACÉTATE DE AMMONIAQUE y ACETATES DE CUIVRE.

Si analizamos la estructura de la entrada de una misma entrada de una sustancia tanto en el original como en la traducción, podemos observar que el traductor ha sido completamente fiel y ha respetado el original. Hemos elegido como modelo una sustancia clasificada como alimentaria y que aparece en el tomo II, LEVURE DE BIÈRE/LEVADURA DE CERVEZA. En primer lugar se lleva a cabo una introducción en la que se presenta la sustancia: definición, descripción, usos, alteraciones y falsificaciones. En algunas ocasiones el autor hace referencia a otros autores que han incluido en sus obras algún comentario sobre esta misma sustancia, lo que enriquece considerablemente la información que se aporta.

LEVURE DE BIÈRE

Matière organisée, qui se produit pendant la fermentation de la bière. Elle est formée de globules ou corpuscules légèrement ovoïdes de 1/100 de milim. de diamètre. C'est une espèce de végétal globuliforme, se développant et se reproduisant, comme par boutures, au sein de la bière en fermentation.

La levure de bonne qualité est d'un blanc jaunâtre, tirant sur le chamois : lorsqu'on la brise elle doit se rompre nettement, sans exhaler d'odeur aigre.

USAGES

La levure de bière est un ferment très employé dans l'économie domestique, dans les arts, notamment dans la boulangerie, où elle est sert à faire la pâte. On s'en sert aussi en pharmacie.

FALSIFICATIONS

La levure de bière a été falsifiée avec la fécule, la craie (carbonate de chaux), et la farine de fèves. La falsification par la fécule, signalée par M. Payen (1) se reconnaîtrait de la manière suivante : on délaye 20 gr. de levure dans un litre d'eau, on verse le tout dans un vase de forme conique, et on laisse reposer pendant une demi-heure. La fécule se dépose, on lave le dépôt à plusieurs reprises avec 200 ou 3000 gr. d'eau, et on laisse reposer chaque fois ; lorsque l'eau décantée est claire, on jette la fécule sur un filtre, on la fait bien égoutter et on en détermine à ses caractères ordinaires ; insolubilité dans l'eau ; conversion en empois par l'eau bouillante ; coloration bleue au contact de l'eau iodée.

La farine de fèves sera reconnue par la même procédé que la fécule. La levure contenant de la craie, préalablement délayée, dans cinq fois son poids d'eau distillée, fera, avec l'acide chlorhydrique, une effervescence d'autant plus vive que la proportion de craie sera plus forte. La liqueur filtrée donnera un précipité blanc d'oxalate de chaux avec l'oxalate d'ammoniaque (2)

(1) M. Payen a trouvé 33% de fécule dans les échantillons prélevés sur des levures qui devaient être livrées aux distillateurs.

M. Coste, distillateur aux Molineaux, a reçu des levures qui contenaient environ 67 % de fécule.

(2) Nous avons vu dans une fabrique de levure bien connue, des barils de fécule destinée à la falsification de la levure. Sur la demande que nous avons faite de l'usage de cette fécule, on nous répondit que c'était pour mêler à la levure.

LEVADURA DE CERVEZA

Es una materia organizada que se produce durante la fermentación de la cerveza. Está formada de glóbulos ó corpúsculos lijeramente ovoideos, de 0,01 de milímetro de diámetro. Es una especie de vejetal globuliforme que se desarrolla y se reproduce como por yemas en el seno de la cerveza en fermentación. (V. las láminas).

La levadura de buena calidad es de color blanco amarillento que tira al de ante: debe romper con limpieza, sin exalar olor agrio.

USOS. La levadura de cerveza es un fermento que se usa en la economía doméstica, en las arles, y particularmente en la del panadero para que suba la masa. También tiene aplicación en farmacia.

FALSIFICACIONES. La levadura de cerveza se ha falsificado con fécula, creta, y harina de habas.

La falsificación con la fécula, indicada por M. Payen (1) se reconoce del modo siguiente. Se deslíen 20 gramos de levadura en un litro de agua, se echa en una vasija cónica y se deja en quietud por media hora. La fécula se sedimenta, se lava repetidas veces con 200 ó 500 gramos de agua y se deja reposar á cada loción: se decanta el líquido claro, se echa la fécula sobre el filtro, se deja escurrir bien y se determina su peso. La fécula se reconoce fácilmente por sus caracteres ordinarios: insolubilidad en el agua; conversión en engrudo hirviéndola con agua: y el color azul que toma en contacto con el agua yodada.

La harina de habas se reconoce por el mismo procedimiento que la fécula.

Cuando la levadura contiene creta, si se la diluye en cinco veces su peso de agua destilada y se añade ácido clorhídrico, hace una efervescencia tanto mas viva, cuanto mayor sea la proporción de creta. El líquido filtrado dará precipitado blanco de oxalato de cal por medio del oxalato de amoniaco (2).

- (1) M. Payen ha hallado 35 por 100 de fécula en algunas muestras de levadura destinadas á venderse á los destiladores.
- M. Coste destilador en Molineaux ha recibido levaduras con cerca de 67 por 100 de fécula.
- (2) En una fábrica bien conocida de levadura hemos visto barriles de fécula destinados á su falsificación. Habiendo preguntado nosotros con que objeto estaban allí, se nos dijo que para mezclarla con la levadura.

Como ya se ha señalado con anterioridad, la obra consta de dos partes a su vez subdivididas en diferentes apartados. Las sustancias se agrupan en:

- 1º Substances alimentaires: Beurre, Bières, Bonbons, Lait, Pain. Poivres, etc.
- 2º Substances commerciales : Alcools, Chaux, Étain, Laine. Plâtre, Savons, Zinc, etc.
- 3° Substances médicamenteuses. Acide benzoîque, Angélique, Belladone, Chloroforme. Éther. Eau de roses. Opium.

Finaliza la obra con un apartado de *Artículos especiales*, en el que se presenta una relación de instrumentos: *Aeromètres, Bouteilles, Estagnons, Éfoffes, Faux en écriture privée et publique*, así como también se incluye una serie de gráficos o planchas a los que se hace referencia y se remite al lector a lo largo de toda la obra. Todos estos apartados son respetados y traducidos fielmente en la traducción española.

4. Conclusión

La creciente preocupación por las cada vez más frecuentes falsificaciones alimentarias que llegaban incluso a poner en peligro la salud llevó tanto a autoridades como a científicos a interesarse por todas las obras que sobre fraudes alimentarios se estaban publicando en Europa, fundamentalmente en Francia y Alemania. Así pues se acometió la traducción de estas obras con la finalidad de darlas a conocer y divulgar su contenido. En ocasiones, la traducción apresurada de estas obras redundó negativamente en su

calidad, lo que dio lugar a una mayor concienciación sobre el correcto uso de la lengua, llevándose incluso a cabo profundas reflexiones lingüísticas en los prólogos de las obras traducidas, como hemos indicado con anterioridad.

El indudable éxito del *Dictionnaire des altérations et falsifications des substances alimentaires, commerciales et médicamenteuses* queda patente por las numerosas traducciones y adaptaciones que se realizaron en España y en otros países, lo que contribuyó notablemente a su difusión. La obra tuvo tal aceptación que no faltaron, aparte de las traducciones y adaptaciones, incluso auténticos plagios en los que no solo se copió la estructura de la obra, sino que incluso el contenido fue parcialmente modificado y adaptado. Este es el caso de la obra de Francisco Javier Ágreda que en 1877 publicó también un diccionario sobre fraudes y falsificaciones, que, debido a su gran similitud con el de Chevallier, puede ser considerado como la actualización del diccionario de éste.

5. Bibliografía citada

BARGALLÓ, María y otros (eds.), 2001: Las lenguas de especialidad y su didáctica, Actas del Simposio Hispano Austríaco, Tarragona: Universitat Rovira e Virgili, 181-196.

BERTOMEU SÁNCHEZ, José Ramón y Rosa Muñoz Bello, 2012: "La terminología química durante el siglo XIX: retos, polémicas y trasformaciones", *Educación química* 3(23), 405-410.

BERMAN, Alex, 1978: "Chevallier pharmacist-chemist, a major figure in nineteenth-century french public health", *Bulletin of the History of Médicine* 52, 200-213.

CÁCERES WÜRSIG, Ingrid, 2004: "Breve Historia de la Secretaría de Interpretación de Lenguas", *Meta* 3(49), 608-620.

⁹ Falsificaciones de los alimentos y bebidas, o Diccionario de las sustancias alimenticias con sus alteraciones y sofisticaciones, medios prácticos y sencillos de reconocerlas, procedimientos químicos para comprobarlas y reglas higiénicas para la buena alimentación, Barcelona, Establ. tip. de Espasa Hermanos y Salvat.

- CHEVALLIER, Alphonse, 1857: Dictionnaire des altérations et falsifications des substances alimentaires médicamenteuses et commerciales avec l'indication et les moyens de les reconnaître, 3ème éd., Paris: Béchet Jeune éditeur.
- GARRIGA, Cecilio, 2003: "La Química y la lengua española en el siglo XIX", *Asclepio* 2(LV), 93-117.
- GARRIGÓS OLTRA, Lluis, Carlos MILLÁN VERDU y Georgina BLANES NADA, 2004: "Física *versu* Tecnología química: un ejemplo de la polémica decimonónica alrededor de la precisión" en Luis ESPAÑOL GONZÁLEZ y otros (eds.): *Actas del VIII Congreso de la Sociedad Española de Historia de la Ciencia y las técnicas*, 667-686.
- GOMBALDIEU, Raoul, 1974: "La fraude en matière alimentaire en France", *Revue Internationale de Droit comparé* 26, 515-527.
- GUALBERTO TALEGÓN, Juan, 1868: "Biografía del licenciado en Farmacia D. Ramón Ruiz y Gómez" conferencia presentada en la sesión pública del 131º aniversario del Colegio de Farmacéuticos de Madrid.
- LÉPINETTE, Brigitte y Julia PINILLA, 2009: "La aportación propia del traductor al texto científico-técnico traducido o el afán de divulgación de un saber foráneo. A propósito del paratexto en una traducción al español de H. L. Duhamel du Monceau", *Quadernos del Instituto de Historia de la Lengua* 3, 109-126.
- MANSON, Michel, 2011: "Mesures de santé publique et risque alimentaire. Histoire des bonbons empoisonnées au XVIIIe siècle et XIXe siècle" en Jean Pierre POULAIN, Michèle LALANE y Lise RENARD, (coords.): Pour une re-problématisation des avancées des sciences sociales sur les questions des Normes Sociales et risques au service de l'action en santé publique, Institut National de Prévention et d'Éducation pour la Santé, 218.
- Monlau, Pedro Felipe, 1847: *Elementos de higiene pública*, Barcelona: Imprenta de Pablo Riera.
- Ruiz Gómez, Ramón (trad.), 1854: Diccionario de las alteraciones y falsificaciones de las sustancias alimenticias, medicamentosas y comerciales con la indicación de los medios de reconocerlas, Madrid: Imprenta de Manuel Álvarez.
- SOUBEIRAN, Jean Léon, 1874: Nouveau dictionnaire des falsifications et altérations des aliments, des médicaments et de quelques produits employés dans les arts, l'industrie et l'économie domestique, Paris: J.-B Baillière et fils.