

Factura de los “Coloniales al por mayor Juan Ramos” (1932) y lata litografiada del Preparado Ramos (Colección Particular)

EL LOGROÑÉS CONSERVADOR DE HUEVOS FRESCOS Y EL REY ALFONSO XIII

TEXTO: Santos Barriuso Renedo
/ Santi de Santos

El comercio de Juan Ramos Marín en Logroño era el típico almacén mayorista en el que se vendían legumbres, cereales y una variedad de mercancías a granel. Este comerciante e inventor era una persona inquieta e innovadora y a lo largo de su vida registró innumerables patentes, siendo una de las más famosas el *Preparado Ramos para la conservación de huevos hasta un año*.



HUEVOS A 2 PTAS. DOCENA Ultramarinos de Juan Ramos Rodríguez Paterna, 23 y Cadena, 8 LOGROÑO

Anuncio breve La Rioja de 1915

Los coloniales al por mayor de Juan Ramos estuvieron domiciliados en la calle Salmerón de Logroño, pero su origen fue la tienda familiar de ultramarinos de la calle Rodríguez Paterna 23, esquina con la calle La Cadena.

Existen dos hechos que permiten pensar que Juan Ramos Marín también estaba vinculado con la producción avícola. El primero de ellos es su participación en 1913 en un concurso público de la Diputación para proveer de huevos a instituciones como el Hospital y la Beneficencia. El segundo es la publicación del prospecto *El avicultor práctico*, en el que aborda cuestiones relacionadas con la salud y las enfermedades de las gallinas. Esto nos lleva a considerar que, además de su actividad principal como almacenista y fabricante de jabón, también estaba involucrado en la incipiente industria avícola que, por entonces, comenzaba a dar sus primeros pasos como parte de la industria agraria.

CAROS HUEVOS, O EL DILEMA 'SIN GALLINAS NO HAY HUEVOS'

Las gallinas y los huevos estuvieron durante mucho tiempo asociados al corral familiar y a una economía rural de subsistencia. La escasez de huevos en los meses de invierno era el resultado de la mala nutrición de las aves, junto con la falta de luz y las dificultades para mantener un número suficiente de gallinas ponedoras. Esto llevaba a que, en determinadas épocas del año, fuera más aconsejable

consumir carne de gallina que huevos; gallina que no pone, no come; se la come.

Esa era la razón por la que en diciembre y meses de invierno los huevos podían elevar su precio al doble respecto al de marzo.

Como se puede observar en el anuncio del periódico *La Rioja* de 1915, una docena de huevos costaba 2 pesetas, aproximadamente el salario diario de un trabajador. Sin embargo, en el caso de las modistas o empleadas de una conservera, ni siquiera con un día completo de jornal les alcanzaba para comprar una docena de huevos.

Esta situación de escasez y su consecuente carestía llevaron a incorporar al refranero popular expresiones como *Costar un huevo* o *Cuando seas padre comerás huevos*, etc. Precisamente en esa coyuntura, que se repetía año tras año, vio el avisado emprendedor Juan Ramos un buen nicho de negocio; una buena mano le iba a echar la avanzada química de su tiempo.





El avicultor práctico





NUEVA AVICULTURA Y NUEVAS OPORTUNIDADES DE NEGOCIO

A principios del siglo XX existía un gran interés por los trepidantes avances en ciencia y tecnología; surge la granja escuela de Arenys de Mar de Barcelona y se publica en 1916 el primer volumen de la *Biblioteca Avícola*.

Junto a estos avances, como alternativa se buscaban soluciones que representaron una oportunidad de negocio. Aparecieron productos específicos, como las marcas comerciales *Preparado Ramos* para conservar los huevos frescos durante más de un año y *Ovo-Pon*, que promovía un mayor número de puestas por gallina, ambos comercializados por Juan Ramos. Al mismo tiempo, para abastecer a un mercado con alta demanda, como el de la confitería, surgieron sustitutos como las huevinas.

No conocemos la fórmula química del *Preparado Ramos*; el propietario mantendría reserva



Anuncio en cabecera comercial de Juan Ramos (Colección particular)

al respecto, si bien en círculos profesionales se conocían las diversas soluciones posibles para el fin pretendido. La clave de estos productos para obtener la conservación de los huevos frescos consistía en eliminar la porosidad de su cáscara con distintos compuestos químicos como el silicato de potasio, de sodio, ácido bórico, cal, resinas, etc.

JUAN RAMOS 1917-1918: DE DENUNCIADO A CONTRATADO POR LA DIPUTACIÓN

Según cuenta el propio Juan Ramos en su prospecto el *Avicultor práctico*: “El día 5 de diciembre de 1917 el Sr. Gobernador presentó en el juzgado de instrucción una denuncia contra varios señores, entre los que se encontraba un servidor, por la supuesta venta de huevos malos con perjuicio de la salud pública. Las personas que se personaron en el establecimiento de Rodríguez Paterna 23 indican la rectitud con que se llevó este asunto”.

“Tomaron muestras de las vasijas que entonces estaban llenas de huevos en conserva, cuyo número no bajaría de 500, de los cuales se llevaron la mayoría, para ser examinados en extensísimo por los peritos siguientes: Sr. jefe del Laboratorio Químico Municipal, cuantas formas estimaron necesarias emitiendo posteriormente certificados; el catedrático de Química del Instituto, Sr. Perucha, químico farmacéutico, los Médicos Forenses Sres. Olalla y Rubio, coincidiendo todos ellos en que los huevos por mí conservados no tenían nada que pudiera perjudicar la salud. Fueron informados también los establecimientos consumidores de este producto, entre los que se encontraba el Hospital Militar, confirmando que nunca habían recibido un huevo en mal estado de los que tenían contratados en conserva. A la vista de los informes anteriores, esta Audiencia declaró sobreseído el asunto”.

“Posteriormente en el año 1918 la Excelentísima Diputación y el Excmo. Ayuntamiento me contrataron lo que yo tenía disponible, la primera para sus establecimientos Hospital, Asilo y Beneficencia



No seas prima, Catalina

y no te dejes engañar, pues los mismos huevos que tan caros pagas te los darán en la Pescadería **LA CONCHA DE SAN SEBASTIAN** a 2'70 pesetas. Gran surtido de pescados frescos. Huevos muy frescos, garantizados, a 2'70.

NOTA.---Esta Casa no vende huevos conservados, como dicen algunos negociantes del mismo artículo, porque los vende baratos. Esta Casa, lo que tiene es medios para transportarlos más rápidamente que ninguna de esta plaza. **PROBAD Y OS CONVENCEREIS**
CABALLERIA, 33.

Anuncio breve periódico *La Rioja* 1922

y el segundo para la venta al público en pequeñas cantidades en tiempos de escasez”.

La certificación del Laboratorio Químico Municipal facilitó enormemente la comercialización del *Preparado Ramos*, atrayendo cada vez a más clientes.

Esta nueva forma de venta generó reacciones públicas en la prensa, como se puede apreciar en el anuncio de La Concha de San Sebastián en *La Rioja* de 1922, donde se preguntaban: ¿huevos baratos por estar conservados?

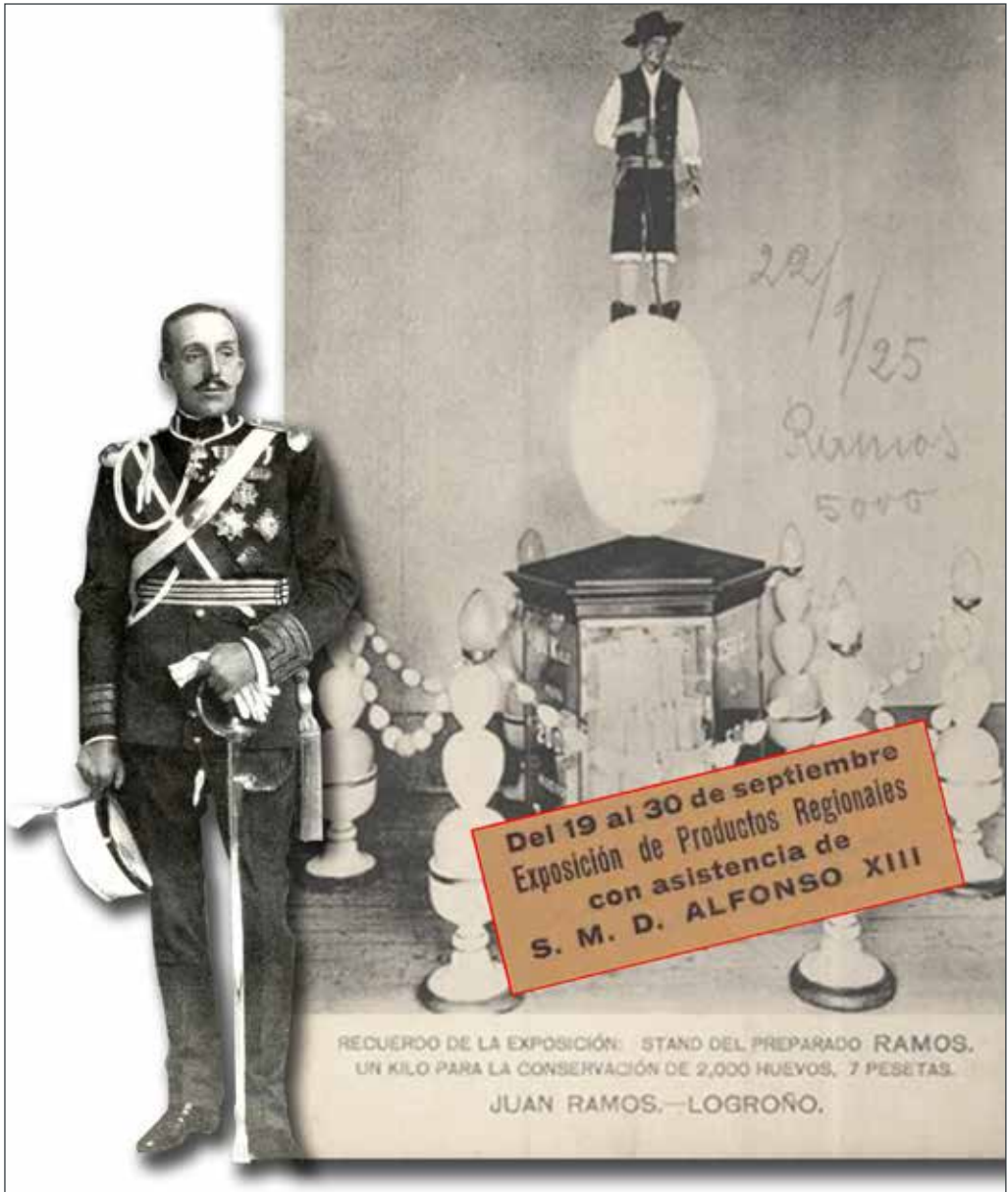
ALFONSO XIII IMPRESIONADO POR EL PREPARADO DE JUAN RAMOS Y POR SU GRAN MUÑECO

A Alfonso XIII, en su visita a la Exposición de Productos Regionales de 1925 en Logroño, le llamó poderosamente la atención “un muñeco vestido de riojano y cuya cabeza y manos fueron modeladas por el profesor de la Escuela Industrial Rafael Gutiérrez de León. El rey Alfonso XIII examinó los documentos acreditativos de la bondad del producto y preguntó al señor Ramos algunas particularidades. El monarca prometió sustituir el preparado de marca francesa, que emplea en la Casa de Campo, por el del señor Ramos”, según recogía el periódico *La Rioja* el 11 de noviembre de 1925.



Según la versión de Juan Ramos, S.M. Alfonso XIII le concedió 15 minutos de tiempo en el propio stand. Pero el invento de conservar los huevos frescos durante un año no solo llamó

la atención al monarca, también al periódico *La Libertad* de Madrid, que le dedicó un artículo exclusivo titulado “Un periodista bien impresionado en una Exposición”.



Postal de Juan Ramos de la Exposición de Productos Regionales 1925 Museo de Artes y Costumbres Populares de Sevilla y Alfonso XIII (BNE hemeroteca digital).



MARCA DE VENTA EN TODA ESPAÑA

A partir de 1920 podemos ver anuncios del preparado de Juan Ramos en periódicos de Cantabria, Valencia, Extremadura, Álava, Madrid, Soria, Burgos, Vigo, Navarra, Zamora, León...; incluso en 1927 se publican reclamos breves en *La Vanguardia* de Barcelona, provincia donde se encuentran algunas de las granjas más importantes.

El negociante logroñés hizo popular su marca distintiva consistente en la figura de un avicultor en pie subido a un gran huevo colocado verticalmente, quizá queriendo transmitir la idea de seguridad y fortaleza de su preparado. O quizá significando que, si imposible era ese equilibrio en la realidad, él convertía en posible

la imposibilidad de mantener huevos frescos durante un año. Sin duda una imagen ingeniosa, que no pasaba desapercibida y con pizca de buen humor. Este muñeco evolucionó con el tiempo, desde su torpe trazado presentado en el Registro de Patentes y Marcas, o el anuncio del periódico *La Cruz* de Tarragona “huevos frescos a 1,60 la docena”, hasta su versión más atractiva que aparece en la lata litografiada y que guarda similitud con la figura que se exhibe en la postal de la Exposición de Productos Regionales de 1925.

Con el paso de los años, el novedoso conservador de huevos frescos desarrollado por nuestro inventor logroñés dejó de tener utilidad. Con la mejora en el tratamiento sanitario

HUEVOS FRESCOS
a 1'60 la docena

Podéis tener todo el
año conservándolos
con
PREPARADO RAMOS
Unico de garantías
absolutas.

1 kilo dosis para 2000
huevos, 7 pesetas.

JUAN RAMOS
Logroño

UN AÑO ESPERANDO

¡Y TAN FRESCO!
MARCA REGISTRADA



de las aves, una alimentación más adecuada y una mayor exposición a la luz, ahora eléctrica, se logró un aumento significativo en la producción de huevos y gallinas casi en cualquier época del año. En la actualidad, la avicultura moderna se enfrenta a nuevos desafíos, donde las condiciones de bienestar animal cobran un papel fundamental.

PARA SABER MÁS

Blog Historias del Comercio y la Industria Ríojana de Santi de Santos: <https://historiasdelcomercioeindustriariojana.blogspot.com>

INSTRUCCIONES DE USO

Prepárese un recipiente limpio que sea de vidrio, cemento, barro cocido en un sitio lo más fresco posible

Cójanse **HUEVOS FRESCOS Y SANOS**. Colóquense con cuidado con la vasija preparada de antemano y disuélvase de **11 a 12** gramos del **PREPARADO** por cada litro de agua que hayamos de necesitar, viértase ésta sobre los huevos (incluso los posos) dejando de **8 a 10** centímetros de líquido sobre la última capa de huevos.

Una vez hecho esto tómese de **1 a 2** gramos del **PREPARADO** por cada litro de agua empleada y espárzase sobre la superficie de ésta. Tápese y déjese hasta que tengamos necesidad de consumir los huevos.

Conocimientos útiles: cada **25** huevos equivalen a **1** litro. O sea, si una vasija tiene una capacidad de **2** litros la llenaremos con **25** huevos y **1** litro de agua.



Tapa de la lata del Preparado Ramos (Colección particular)