

REGLAMENTO GENERAL

PARA EL RÉGIMEN Y ADMINISTRACIÓN DEL

Matadero Público de reses,

DE LA CIUDAD DE TARRASA



TIPO-LITOGRÁFIA DE JOSÉ VENTAYOL VILÁ

Plaza Mossen Jacinto Verdaguer

1905

REGLAMENTO GENERAL

PARA EL RÉGIMEN Y ADMINISTRACIÓN DEL

Matadero Público de reses,

DE LA CIUDAD DE TARRASA



TARRASA

TIPO-LITOGRAFÍA DE JOSÉ VENTAYOL VILÁ

Plaza Mossen Jacinto Verdaguer

1905



REGLAMENTO GENERAL

para el régimen y administración

DEL

Matadero Público de reses, de la ciudad de Tarrasa

CAPÍTULO PRIMERO

Artículo 1.^o Para el reconocimiento, matanza, desuello, limpieza y peso de toda clase de reses destinadas al consumo público, con arreglo á la legislación vigente, habrá un Matadero público con todo el servicio y dependencias necesarias al efecto, siendo precisamente sacrificadas en dicho establecimiento, todas las reses destinadas al consumo de Tarrasa y su término.

Art. 2.^o Los servicios del expresado Matadero se dividirán en las tres secciones siguientes:

1.^a Sección sanitaria ó de inspección.

2.^a Sección administrativa; y

3.^a Sección de matanza.

Art. 3.^o Para el desempeño de estos servicios habrá el personal correspondiente á cada sección.

Del Inspector

Art. 4.^o Para ejercer este cargo es preciso estar en posesión del título de Veterinario.

Art. 5.^o Será obligación del mismo, reconocer todas las reses destinadas al abasto público antes de proceder á su matanza.

Art. 6.^o Practicará un segundo reconocimiento después de muertas y puestas al oreo, separando las que hayan de ser desechadas por nocivas á la salud.

Dado caso de que el dueño protestara del juicio emitido por el Inspector Veterinario, quedará la res ó reses en observación por el término de veinticuatro horas, para que pueda hacer uso, si lo creyere conveniente, del derecho que le

asista, nombrando á sus costas un profesor de igual categoría que el Inspector, y en caso de discordia, será ésta dirimida por un tercero que nombrará el Sr. Alcalde de entre los Veterinarios de la localidad.

Art. 7.^o En las reses de cerda hará uso, cuando lo crea conveniente, del microscopio para investigar la existencia de ciertos antezoários, que ingeridos por la especie humana podrían producir los siguientes trastornos á la salud pública.

Art. 8.^o Si en algún caso la inspección ocular ó microscópica no bastara para clasificar la lesión que aparezca en las carnes, remitirá, caso de ser posible, el todo ó parte de la misma al laboratorio químico municipal.

Art. 9.^o A fin de evitar que se introduzcan con destino al consumo público reses desprovistas de gordura, cuidará de que se observe la antigua costumbre del expurgo, consistente en separar de la res que se encuentre en aquel estado todo el círculo cartilaginoso de las costillas y

las paredes del bajo vientre, ordenando la inutilización de las partes extraídas.

Art. 10. Hará observar cuantas reglas de higiene crea convenientes para el buen régimen del establecimiento.

Art. 11. Dará parte al Sr. Alcalde de las faltas de limpieza que notare en el establecimiento, así como de cualquier foco de infección que pudiera existir, para remediar el mal lo más pronto posible y sea un hecho la observancia de cuanto se refiera á la buena policía sanitaria.

Art. 12. Presentará anualmente al Excmo. Ayuntamiento una relación de todas las reses que se hayan inutilizado por nocivas á la salud, con expresión de la clase y especie á que cada una pertenezca, así como de sus enfermedades y nombres de los dueños de aquéllas.

Art. 13. Hará guardar orden y compostura mientras estén en la casa-matadero, á todos los que intervengan en ella, no permitiendo juegos, apuestas, blasfemias, disputas ni insultos, aunque sean con el pretexto de chanza, ni tampoco que

se maltrate ni se insulte á persona alguna de las que concurran á ella.

Art. 14. Cumplirá con las obligaciones que impone el Reglamento general de 24 de Febrero de 1857.

Art. 15. En el caso de ausencia, enfermedad, hallarse ocupado en otros asuntos del servicio ó haber algún incidente imprevisto que le prive del desempeño de su cometido, el Sr. Alcalde nombrará al Veterinario que interinamente deba substituirle.

CAPÍTULO II

SECCIÓN ADMINISTRATIVA

Del Conserje-pesador

Art. 16. Para el desempeño de este cargo será preciso saber leer y escribir, ser mayor de edad y de una conducta intachable, activo, vigilante, inflexible en todo lo que se le ordene, y además ser práctico en el sacrificio de reses.

Art. 17. Cuidará de que el encargado de la limpieza, la practique todos los días

de la manera que le sea ordenado, como también de que tenga constantemente limpio de hierbas y escombros el patio y demás dependencias de dicho establecimiento.

Art. 18. Tendrá en su poder y bajo su responsabilidad las llaves del establecimiento, viniendo obligado á abrir las puertas del mismo, á las cuatro de la mañana y cerrarlas á las nueve de la noche, desde 1.^º de Mayo hasta 31 de Agosto; y á las cinco de la mañana hasta las ocho de la noche durante el resto del año.

Art. 19. Vigilará por la conservación del edificio y sus enseres, dando parte al Sr. Alcalde de todos los que se inutilicen por su continuado uso, para que disponga su reposición por otros, á excepción de aquellos que fuesen inutilizados por descuido de los operarios ó personas que intervengan en el Matadero, en cuyo caso se repondrán á costas de los que los hubiesen deteriorado.

Art. 20. Cuando se presenten el M. I. Sr. Alcalde ó los Sres. Concejales les

acompañará y contestará á cuantas preguntas le dirijan relativas al servicio del Matadero.

Art. 21. Anotará diariamente en un libro-registro, las reses que entren y las que se sacrifiquen, con expresión de sus dueños, para la debida comprobación de la matanza.

Art. 22. Bajo su más estricta responsabilidad dará parte al Inspector de cualquiera novedad que observe en las reses que se destinen al abasto.

Art. 23. Todas las noches recorrerá la Casa-Matadero, á fin de que no quede ninguna puerta abierta, como tampoco persona alguna, ni algún perro para evitar los consiguientes perjuicios que podrían occasionar.

Art. 24. Este funcionario estará bajo las órdenes del Veterinario-Inspector y cumplirá cuantas disposiciones le dictare relativas al buen servicio y limpieza del establecimiento.

Art. 25. No podrá ausentarse del Matadero durante las horas en que deba es-

tar abierto, á no ser para practicar diligencias relacionadas con su cargo.

Art. 26. Todos los meses facilitará al Sr. Presidente de la Comisión de Hacienda una relación de las reses que se hayan sacrificado en las casas de los enfermos, haciendo constar el nombre y domicilio de éstos.

Art. 27. El Conserje-pesador, estará obligado á pesar todas cuantas reses se sacrifiquen con destino al abasto público, como también las que seán objeto de transacciones particulares ó de los mismos abastecedores.

Art. 28. Del resultado del peso obtenido en la báscula, entregará semanalmente á los abastecedores, una nota detallada del número de cabezas y peso rendido, así como su valor por derechos y arbitrios, para efectuar el cobro de los mismos.

Art. 29. Diariamente presentará al oficial ó persona que se le designe, un estado demostrativo del número y clase de ganado sacrificado y peso obtenido, con expresión del abastecedor á quien pertenezca.

Art. 30. Bajo su más estrecha responsabilidad efectuará el peso de todas las reses, de modo que no queden perjudicados los vendedores ni compradores, así como cuidará de que la báscula y romana estén en condiciones de poder realizar el peso con toda exactitud.

Art. 31. Los abastecedores y demás interesados podrán utilizar sus servicios, mediante el arbitrio de 25 céntimos de peseta por cada res que pese viva, siendo la única persona autorizada para verificar dicha operación.

CAPÍTULO III

SECCIÓN DE MATANZA

Nave de ganado vacuno, lanar y cabrío

Art. 32. El Ayuntamiento nombrará directamente á los matarifes necesarios para los servicios oficiales siempre y cuando lo juzgue procedente.

No obstante, los abastecedores y dueños de las reses, podrán valerse interinamente para las operaciones de matanza,

de los matarifes que tuvieran por conveniente, previas las formalidades que se prevendrán y sujetándose siempre á las prescripciones del presente Reglamento, y á cuanto acuerde el Municipio.

Art. 33. Para entrar en el Matadero como matarife, se requieren las condiciones siguientes:

1.^a Tener 16 años cumplidos.—2.^a Gozar de buena salud, y 3.^a Observar buena conducta.

Art. 34. Los matarifes que cuiden del sacrificio de las reses vacunas, ejecutarán los trabajos en la forma siguiente: dichas reses serán muertas con el mazo ó con la puntilla, siendo molestadas lo menos posible y degolladas inmediatamente, á fin de evitar el mal efecto ó aspecto que las carnes suelen presentar, demorando esta operación; pues la salida de la sangre quedaría incompleta.

Art. 35. Al extraer todas las viscera que constituyen el despojo (vulgo menuido), tendrán especial cuidado en sacarlo completamente limpio de sebo y carne, se-

parando al mismo tiempo, lo que llaman *entrama*, pues no debe ir dicha parte incluída en el peso.

Art. 36. Las cabezas las separarán principiando por la parte inferior, siguiendo junto á las mandíbulas hasta el hueso occipital y haciendo de manera que salgan sin pico.

Art. 37. Cuidarán, al separar la piel de la res, que no vaya adherida á ella parte alguna de tejido adiposo (ó gordura), pues daría mal aspecto á la carne.

Art. 38. Las pieles las sacarán sin cortaduras ni rasguños, siendo responsables los matarifes de la depreciación que tengan aquéllas, caso de que ésta fuese producida por su impericia, cuya circunstancia resolverá el Inspector.

Art. 39. El cuarteo de las reses vacunas, se hará por el intermedio de la octava á la novena costilla, según antigua costumbre; en cuanto al arreglo de dichos cuartos, el matarife cuidará, en los delanteros, de extraer la pequeña capa de las degolladuras, vulgo *vermells*, sin tocar

en lo posible parte de la carne de los músculos del cuello, como también quitará una porción de tejido adiposo ó gordura que existe en la parte interna de la región escáculo-humoral, vulgo *gargall*, sin tocar en lo más mínimo lo que llaman glándula. En cuanto á los cuartos traseros, dejará toda la gordura del espacio que media entre los huesos ileón, isquión y pubis llamada vulgarmente *pont*, quitando solamente de dichos cuartos, una pequeña parte de tejido adiposo de la región testicular, en los machos, sin tocar nada de las glándulas mamarias, vulgo *tetas*, en las hembras jóvenes, quitándolas solamente de las vacas que hayan criado y además, la médula espinal de todos los cuartos.

Art. 40. En la preparación de las reses lanares, se observarán las siguientes reglas:

1.^a No empezará el desuello de la res sin que esté bien desangrada.

2.^a Se tendrá especial cuidado en que las pieles salgan bien limpias, sin cortaduras ni adherencias de sebo y carne.

3.^a Sacarán las cabezas de las reses en redondo y sin pico, el menudo se sacará limpio de sebo sin dejar ni extraer de las partes, más que lo que corresponda á sus dueños respectivos, á fin de no perjudicar á los mismos, ni tampoco al arrendatario del menudo. Pues, observando los matarifes escrupulosamente los artículos presente y anterior, no perjudicarán en lo más mínimo á los que intervengan en el negocio de las carnes, como tampoco al Municipio, por lo que respecta á la percepción de los arbitrios y derechos de consumos.

De los abastecedores de carnes

Art. 41. Para ser admitido como abastecedor será condición precisa solicitarlo al Sr. Alcalde, para que éste disponga se distine local ó sitio aproposito para verificar la matanza, justificando préviamente que satisface la contribución industrial establecida.

Art. 42. Todo abastecedor, sin excepción de ningún género, estará obligado á

sacrificar sus reses en el Matadero público, con sujeción á este Reglamento y á las demás disposiciones que se dictaren si el Excmo. Ayuntamiento las creyere convenientes.

Art. 43. Los abastecedores no podrán sacrificar reses ni mandarlas sacrificar por su cuenta, sin previa prestación de fianza en metálico ó personal, siendo la cantidad de 250 á 1000 ptas., según el número de reses que se sacrificuen por semana y á juicio del Sr. Alcalde, previo informe de la Comisión. La formalización de la fianza se efectuará ante los señores Alcalde y Secretario, levantando acta que firmará el abastecedor ó fiador. Cuando sea en metálico, deberá depositarse en las arcas del Municipio, obligándose éste á devolver dicho depósito á su dueño siempre que haya satisfecho todos los derechos y arbitrios establecidos y deje de sacrificar reses en el Matadero ó de ser abastecedor de la ciudad de Tarrasa. Perderá la condición de abastecedor y le caducará el permiso á que se refiere el artí-

culo 41, todo el que deje de concurrir al Matadero para el sacrificio de reses por espacio de 15 días, sin acreditar que causas de fuerza mayor se lo hayan impedido.

Art. 44. La autorización concedida á un abastecedor será comunicada al Inspector, quien participará al Sr. Alcalde, la fecha del cese de aquélla para ser unida al expediente respectivo.

Art. 45. Todos los abastecedores tendrán, de su propia cuenta, una caja puesta en un local á propósito para colocar sus instrumentos de matanza, así como las ropas que utilicen para dicha operación, vieniendo obligados á presentar cada semana las citadas ropas limpias, y dejar las llaves de las expresadas cajas al conserje del establecimiento, para que pueda examinar ó inutilizar todas aquellas ropas que sean sucias y que las hayan usado más de una semana.

Art. 46. La conducción de reses al Matadero deberá ser por su propio pié y con el mayor sosiego y cuando menos entrarlas media hora antes de empezar la ma-

tanza, á fin de que sean reconocidas por el Inspector; pues mientras se efectúe ésta, no se permitirá la entrada de ninguna res en el Matadero.

Art. 47. No se permitirá bajo pretexto alguno la entrada en el establecimiento de ninguna res muerta, ni las que lleven heridas causadas por perros ú otros animales.

Art. 48. Tampoco se permitirá que las destinadas á la matanza, se toreen, las echen perros ni se las martirice, antes de sacrificarlas, procurando por el contrario, que sean muertas en completo reposo.

Art. 49. Si al ser conducidas las reses al Matadero, se imposibilitara alguna por cualquier accidente que le impidiere entrar por su pié, será reconocida por el Inspector, quien declarará si es ó no admisible, sin cuyo requisito no podrá entrar ni ser sacrificada.

Art. 50. Siempre que para el abasto público considerase necesario el abastecedor, sacar parte de una res ó de reses enteras, lo solicitará al Inspector, quien le

concederá el consiguiente permiso (si es que de antemano tuviere éste autorización del Sr. Alcalde), dándole dicho permiso por escrito para que sea entregado al Conserje, el cual, en su vista, hará entrega de lo que el Inspector conceda en el mismo.

Del servicio de redaños

Art. 51. De entre los abastecedores de carnes se establecerá un turno en el Matadero, consistente en un día para cada una de las mesas que tengan destinadas para la venta de carnes, con el objeto de que haya siempre en depósito dos ó más carneros, según las circunstancias lo exijan, destinados al servicio de redaños, para que, lo mismo de día que de noche, pueda hacerse uso de ellos como remedio demandado por los facultativos.

Art. 52. Cuando alguna persona se presente en el Matadero con la papeleta del médico, en que conste la necesidad de este remedio, deberá el empleado ó encargado de este trabajo, acudir con la res á donde se le llame, sin detenerse en parte alguna

extrayendo el redaño de la misma, entregándolo á persona de casa del enfermo.

Art. 53. Dependiendo las más de las veces la curación de los enfermos de la aplicación de este remedio, y pudiendo la morosidad en este servicio ser causa de agravarse la dolencia, la falta más pequeña de puntualidad será castigada con el mayor rigor.

Art. 54. Los pobres que con papeleta del Sr. Alcalde soliciten el expresado servicio, lo recibirán gratis.

De la conducción de las carnes

Art. 55. Las reses serán conducidas, desde el Matadero á los puntos de venta, en carroajes que reunan las debidas condiciones, los cuales deberán merecer la aprobación del Ayuntamiento.

Art. 56. No se consentirá la conducción de carnes al hombro, por corto que sea el trayecto que hayan de recorrer. Se exceptúan los casos en que la tablajería se halle en calle por donde no puedan

transitar los vehículos, procurando que el trayecto sea lo más corto posible.

Art. 57. Se prohíbe dejar las carnes en la parte exterior de las tablas ó sitios de venta, por encontrarse éstos cerrados ó por otra circunstancia. El tablajero cuidará en este caso, de indicar de antemano al conductor, el punto donde hayan de colocarse hasta la hora en que se abra la expendeduría.

Art. 58. El servicio de conducción se hará con la mayor rapidez posible á fin de no irrogar perjuicios.

Art. 59. Los carroajes se limpiarán diariamente, debiendo el Inspector rehusar los que no reunan las condiciones necesarias para el referido objeto.

De la venta de carnes

Art. 60. Los abastecedores podrán establecer en cualquier época del año y en los puntos que más les convenga, tabla para la venta de carne, previo permiso del Ayuntamiento que lo concederá ó denegará si para ello encontrase justa causa.

Art. 61. Al solicitar dicho permiso, se expresará la clase de carne que ha ser objeto de la venta, calle y número de la casa en que se establezca la expendeduría y nombre del tablajero por quien haya de ser desempeñada.

Art. 62. El Ayuntamiento pasará las instancias á la Sección especial facultativa de policía urbana, con objeto de que reconozca los locales que se propongan y manifieste las condiciones que deban reunir éstos. La concesión de la licencia se hará por escrito y en papel del sello correspondiente, cuyo importe costeará el interesado.

Art. 63. Las expendedurías deberán estar aseadas, procurándose que las paredes y el mostrador estén revestidos de un material terso, que se preste con facilidad á su continua limpieza.

Art. 64. Todo vendedor habrá de tener en la puerta de su expendeduría, en la parte exterior de ella ó en frente de la mesa, si ésta estuviese instalada en el mercado, un cartel con caracteres y guaris-

mos inteligibles, expresando la clase de carne que venda y su precio en pesetas y céntimos, no permitiéndose en una misma mesa vender dos ó más clases de carne; únicamente la de cabrito podrá expenderse indistintamente en las mesas de carnes vacunas y en las de carnes lanares, pero con la debida separación.

Nave de cerdos

Art. 65. La matanza del ganado de cerda principiará y terminará en las épocas que el Ayuntamiento determine, á propuesta de la Comisión de Hacienda.

Art. 66. Las horas señaladas para la matanza del ganado de cerda, serán; desde las 6 de la mañana de todos los días laborables, á excepción de las vísperas de fiestas, que empezará á las cinco y media, hasta que hayan sacrificado todos los que hasta las 8 hayan entrado en la nave. La matanza de cerdos por la tarde, sólo será permitida en los viernes de cada semana, desde la una y media hasta las tres y media. Los cerdos deberán entrar atados y custodiados hasta su destino.

Art. 67. Para las operaciones de matanza y peso de las reses de cerda, habrá cuatro matarifes cabeceros; cada uno de éstos tendrá á sus órdenes dos mozos auxiliares que retribuirán de su cuenta. Los cabeceros serán nombrados por el Sr. Alcalde y para todos los efectos de este Reglamento serán considerados como dependientes del Municipio.

Art. 68. Los derechos que devengarán los cabeceros por cada res que sacrificuen, serán de dos pesetas cincuenta céntimos por las que deban descarnarse, y de dos pesetas, por las que se dejen de descarnar, cuyos honorarios recaudará directamente el Sr. Inspector, quien cada semana los distribuirá, por partes iguales, entre los cuatro cabeceros.

Art. 69. Los matarifes del ganado moreno efectuarán la operación del degüello por el golfo de las yugulares, procurando queden los cerdos bien desangrados, á fin de evitar el mal color que presentan las carnes de dicho ganado si la expresada operación está mal practicada.

Art. 70. Al efectuar la chamusquina y extracción periférica, procurarán hacerla con esmero, dejándolos completamente limpios y sin cortaduras en la piel.

Art. 71. Al abrirlos y al extraer las visceras que constituyen el despojo, vulgo *menudo*, tendrán especial cuidado en sacarlo de manera que no perjudiquen al tratante como tampoco á los tenderos, cuidando, al separar el extremo del intestino recto, vaya la menor cantidad posible de gordura, como también á la extracción de la lengua no vaya cantidad de los músculos del cuello y sí solamente las dos pequeñas alitas de cada parte, pues no debe hacerse lo que el vulgo llama *papada* y sí solamente la extracción de la lengua.

Art. 72. Serán de cargo de los matarifes los útiles y enseres necesarios para verificar la matanza incluso el combustible que deberá servir para la chamusquina.

Art. 73. En el caso de que algún cerdo de los depositados en las pocilgas sufriera algún accidente, podrá ser sacrificado en el acto, sea cualquiera la hora en que ocu-

rra, debiendo, no obstante, pasar inmediatamente á la inspección facultativa, á fin de que practique los oportunos reconocimientos.

Art. 74. Los tratantes en ganado de cerda depositarán sus reses en las pocilgas quē al efecto se les designe, mediante arriendo y por todo el tiempo que dure la matanza.

Disposiciones generales

Art. 75. Queda prohibida la entrada de perros con ó sin bozal en la Casa-Matadero.

Art. 76. A fin de evitar los perjuicios que podrían irrogarse á la salud pública, no se permitirá introducir en las degolladuras de las reses los brazos ó piernas de los que lo soliciten como remedio, permitiendo tan solo que para este caso puedan servirse de la sangre los pacientes bañándose en ella mediante el uso de vasijas y en el sitio que designe ó determine el Conserje, segúン las instrucciones que reciba á este objeto.

Art. 77. En los meses de brama ó celo como son Junio, Julio, Agosto y Septiembre, no se permitirá la matanza de toros, como tampoco morrucos ó carneros enteros, ni machos cabríos, permitiéndose solamente la de bueyes, carneros castrados y vacas que no se hallen en aquel estado; quedando prohibida también en todo tiempo, la matanza de ovejas y cabras.

Art. 78. Las horas de matanza para ganado lanar, vacuno y cabrío, serán; desde 1.^º de Octubre, hasta 30 de Abril á las 10 de la mañana y desde 1.^º de Mayo hasta 30 de Septiembre á la una y media de la tarde. En festividades ó casos excepcionales, se autorizará la matanza con permiso del Sr. Alcalde.

Art. 79. Sólo podrán sacrificarse reses fuera de las horas de matanza, cuando concurran circunstancias extraordinarias que hayan impedido ésta, cuya apreciación competirá al Inspector.

Art. 80. Cuando se hiciere frecuente en un abastecedor el uso de la autorización, á que hace referencia el artículo anterior,

la Alcaldía acordará lo que estime oportuno para evitar que se altere la ordenada marcha del establecimiento.

Art. 81. Deberá empezar la matanza á las horas señaladas á fin de que termine lo más pronto posible, pudiendo exigir responsabilidad por su demora, siempre que no existan causas que lo motiven, á juicio del Inspector; y se dará principio á los trabajos, haciendo la señal el Conserje con el pito ó campana que tendrá expreso.

Art. 82. Dada la señal para el comienzo de la matanza, ésta se verificará ordenadamente y con la mayor brevedad posible.

Art. 83. Los matarifes vendrán obligados á servirse de los bancos y clavadas que oportunamente se les designe.

Art. 84. Los bancos son propiedad del Municipio y serán distribuidos entre los abastecedores, según la cantidad de reses que cada uno sacrifique, á juicio del Inspector.

Art. 85. No se permitirá hinchar las

reses ni sus despojos con la boca, permitiéndose solamente verificarlo con el fuelle.

Art. 86. Las carnes que el Inspector disponga sean destinadas á la salazón, permanecerán en el local que en el Matadero existe á este efecto, todo el tiempo que dicho facultativo juzgue necesario, para que aquélla se verifique; pues observadas y reconocidas por el mismo, si resultaren ser insalubres, se inutilizarán en la forma que determine, avisando previamente al dueño de aquéllas.

Art. 87. Se prohíbe vaciar intestinos y demás partes de las reses dentro de las naves destinadas al sacrificio de las mismas, quedando todos los que intervengan en el Matadero, obligados á vaciarlos en el punto destinado para el caso.

Art. 88. No se permitirá salga del establecimiento operario, ni persona alguna con lios, talegos ni otros bultos que infundan sospecha. Si el Conserje quisiera saber lo que contenga el bulto que llevase cualquiera persona, ésta, sin resistencia se lo pondrá de manifisto.

Art. 89. Ningún abastecedor, ni tratante en menudos podrá separar por sí mismo los hígados ni ninguna otra parte de las reses, aunque las considere en mal estado, sin que antes haya mediado el permiso del Inspector.

Art. 90. Queda prohibido el cambiarse la ropa en ningún otro lugar del Matadero, que no sea el destinado á este objeto, viniendo obligados los que intervengan en la matanza á presentarse completamente aseados como se requiere en esta clase de establecimientos.

Art. 91. El Inspector dispondrá se haga la limpia de los hígados y demás visceras lesionados, separando únicamente, todo lo que esté maleado ó alterado, debiendo proceder con toda legalidad y sin fraude de ningún género para evitar las reclamaciones y graves perjuicios que podrían ocasionarse al abastecedor y tratantes, así como á la salud pública.

Art. 92. Siempre que se pesen reses conocidas con el nombre de *escandalls*, se hará el descuento de medio kilogramo

por cada res, según antigua costumbre. Para esta operación y para las que se pessen por encargo, se utilizará la romana destinada al efecto, verificando estos trabajos el pesador del Municipio, siempre que lo soliciten los interesados, sin percibir por ello retribución alguna.

Art. 93. Respecto á las reses vacunas, se verificará la citada operación pesando los cuatro cuartos sueltos y de una sola vez, arreglados de la manera indicada en el artículo 39, excluyendo lo que llaman *pinta*, pues el descuento en cada res, será de un cuatro por ciento según costumbre antigua.

Art. 94. La hora destinada para el peso de los *escandalls*, así como la de las demás reses, se efectuará por turno, concluída la matanza y por consiguiente, después de inspeccionadas.

Art. 95. Concluída la matanza y después de marcadas todas las reses, se pesarán. Esta operación se verificará por el Conserje, quien tendrá la obligación de repasarlas y hacer de modo que no que-

de ninguna sin sus marcas correspondientes, á fin de evitar los perjuicios que podrían ocasionarse á los abastecedores; pues éstos, una vez se hayan hecho cargo de las reses, perderán todo derecho á reclamación respecto á la marca de las mismas.

Art. 96. Después de terminadas las operaciones de marca y peso de las reses á que hace referencia el artísculo anterior, y una vez cerrado el local donde quedarán aquéllas depositadas, se prohibirá terminantemente penetrar en el mismo á ningún abastecedor ni tratante, sin previo permiso del Inspector.

Sanción penal

Art. 97. Los operarios y dependientes que faltaren al respeto á sus jefes, se presentaren embriagados, promovieren cuestiones, no ejecutaren las operaciones en las horas y forma que se les hubiese preventido ó cometiesen algún fraude ó robo, serán despedidos inmediatamente del Matadero por el Inspector, quien dará parte

seguidamente al Sr. Alcalde, para que ordene lo procedente.

Art. 98. Quedan responsables de la exacta observancia y cumplimiento de cuanto se previene en este Reglamento, todos los empleados y dependientes á quienes afecte, y sujetos por tanto á las penas en que por sus faltas hayan incurrido.

Art. 99. A los dependientes ó empleados que intervengan en el Matadero y que en el ejercicio de sus funciones incurran en cualquier responsabilidad por infracción de este Reglamento ó de otras disposiciones legales vigentes, se les impondrá el correctivo que proceda por la Autoridad municipal, instruyéndose expediente al efecto, á juicio del señor Alcalde ó el Ayuntamiento.

Aprobado por el Excmo. Ayuntamiento
en sesión de 21 Noviembre 1902.

Tarrasa 1.^o Enero 1905.

EL ALCALDE,

Alfonso M.^a Ubach.