

LA CARNE

REVISTA TÉCNICA QUINCENAL

Redacción y Administración:
García de Paredes, 40, entlo. dcha.

Toda la correspondencia:
Apartado 628. Madrid

Año III

Madrid, 15 de abril de 1930

Nºm. 7

M A D R I D



Dedicamos este número íntegro al comercio de la carnicería en Madrid, considerado en su triple aspecto: abasto, consumo e industria.

Madrid, por ser Corte, absorbe toda la importancia económica y toda la atención social de la provincia; sin embargo, en nuestro ensayo — porque a eso se reduce este trabajo — quedan incluidos datos e informaciones relacionadas con los pueblos de toda la provincia.

* * *

En Madrid carece la actividad mercantil de fisonomía propia; toda la vida madrileña lleva este sello inconfundible de generalidad; el comercio y abasto de carnes no se puede sustraer a esta falta de característica; Madrid es un mercado de consumo, y por el crecido censo de población exige de todo grandes cantidades para atender las de-

mandas del público; pero todo sin ofrecer nada típico a la curiosidad del turista; en cambio, el mercado de Madrid es un inmenso laboratorio para todos los estudios y aficionados a los problemas de economía local; el abasto de carnes en Madrid exige atención a múltiples factores de muy diversa naturaleza; en muchas ocasiones desbordan la actuación municipal y se convierten en problema de gobierno.

Semejante complejidad en problema tan apremiante como el abasto diario de carne, hace que el mercado madrileño haya sufrido varias experiencias y ensayos, más o menos afortunados, en el sistema y régimen para regular y organizar el comercio de la carnicería, tanto en relación con la venta de carnes como con el aprovechamiento de los subproductos; tales tanteos, en el régimen de abasto de carnes, ten-



Oficinas centrales del Matadero y Mercado de ganados de Madrid.

drán algún día exposición adecuada en estas páginas.

En la presente ocasión queda reducido a un ensayo de estadística explicada. Contando con la valiosa cooperación de varios organismos, unos de carácter municipal y otros gubernativos, como la disuelta Junta Provincial de Abastos, que recopilan múltiples datos en relación con la producción y con-

sumo de carnes, nos ha sido fácil ilustrar los artículos que constituyen este número.

Con el fin de dar completa uniformidad al texto de la labor expositiva, se ha encargado de la redacción total nuestro compañero Sr. Sanz Egaña, quien declara que el único mérito —si alguno tiene— de este trabajo es la recopilación de los datos, cuya procedencia garantiza la autenticidad de las cifras.

La carne que se consume en Madrid

El estudio relacionado con el consumo de carne en Madrid, ha de hacerse en varios aspectos, y, aun así, se corre el riesgo de no agotar el tema, ni de abarcarlo en todo su conjunto, por ser un complejo heterogéneo de cuestiones muy diversas; convencidos de esta dificultad, sólo pretendemos un aporte de datos y antecedentes que ayuden a la comprensión del problema.

I.—CARNE CONSUMIDA

Conviene fijar, en primer término, el concepto *carne*; en las estadísticas oficiales que recogen el servicio de abastos y las incluidas en los *Boletines de Estadística*, publicados por el Ministerio del Trabajo, sólo se incluyen como carne, la procedente de las reses sacrificadas en los mataderos y su venta, principalmente en fresco; para el Municipio madrileño, la carne, como especie básica de un tributo, de una renta municipal, en el concepto carne, entran la procedente de las reses del matadero y todas las carnes frescas, saladas, ahumadas, etc., las aves, caza..., es decir, todas las carnes que pagan impuesto sanitario por el reconocimiento veterinario a su entrada en Madrid; es difícil, por lo tanto, poner de acuerdo ambas estadísticas, y hemos preferido hacer con todos estos datos un resumen completo.

Para el fin que a nosotros nos guía hemos de concretarnos al estudio únicamente de las carnes frescas de matadero.

En una Memoria publicada por la Dirección General de Abastos, el año 1927, se citan estos datos de consumo de carne en España con relación a los años 1921 y 1923.

Vacunos, reses.....	899.013	968.453	956.842
Rendimiento, kilos.....	107.145.994	129.485.664	135.396.521
Lanares, reses.....	6.996.964	7.986.540	8.240.034
Rendimiento, kilos.....	79.909.382	91.431.285	92.944.121
Porcinos, reses.....	2.351.916	2.214.349	2.149.939
Rendimiento, kilos.....	188.411.910	169.584.102	175.477.718

Para simplificar más cálculos, la ternera, carne de distinta categoría comercial, se incluye en el concepto genérico de carne de vacuno; la razón obligada de esta norma es, sencillamente, las grandes divergencias existentes en cada región y en las distintas poblaciones para señalar exactamente y en términos comerciales la ternera; advertimos que únicamente acep-

CONSUMO DE CARNE EN ESPAÑA

Estadística del Servicio de Higiene pecuaria en 1921.

Número de animales sacrificados	Rendimiento en carnes Kilos
Vacunos.....	1.067.322
Lanares.....	7.324.874
Cabrios.....	1.504.627
Porcinos.....	2.525.667
<i>Totales.....</i>	<i>12.422.490</i>
	551.515.100

Estadística de la Asociación General de Ganaderos, en 1923.

Número de animales sacrificados	Rendimiento en carnes Kilos
Vacunos.....	1.328.545
Lanares.....	8.172.280
Cabrios.....	1.669.395
Porcinos.....	2.938.562
<i>Totales.....</i>	<i>14.108.782</i>
	527.831.804

La misma Dirección ha publicado datos relacionados con el consumo de los años 1926-27 y 28.

1926	1927	1928
899.013	968.453	956.842
107.145.994	129.485.664	135.396.521
6.996.964	7.986.540	8.240.034
79.909.382	91.431.285	92.944.121
2.351.916	2.214.349	2.149.939
188.411.910	169.584.102	175.477.718

tamos esta agrupación en cuanto se relaciona con el consumo general de España. En cuanto hagamos referencia especial al mercado de Madrid, estableceremos la correspondiente diferencia entre carne de vacuno mayor y menor, entre vacas y terneras, como se dice en nuestro mercado.

Como dato comparativo y, quizás más exacto, que

el correspondiente a la matanza total de la nación, queremos también traer datos relacionados con el consumo de carne por habitante, tomados del *Anuario Estadístico de España*; la última estadística publicada corresponde al año 1927; sólo nos hemos de referir a los años 1926 y 1927 en relación con las capitales de provincia; para no alargar en demasía este trabajo, vamos a dar las cifras de las cinco poblaciones de mayor consumo por habitante y las cinco de menos consumo en los citados años, también por habitante.

Año 1926.

	Mínimo consumido	Máximo consumido
Almería...	10,19 kilos.	Gerona.... 76,32 kilos.
Tenerife...	11,06 —	Pamplona.... 53,00 —
Lugo....	13,86 —	Soria.... 49,79 —
Cádiz....	13,90 —	Avila.... 49,72 —
Oviedo....	14,30 —	Palencia.... 47,07 —

	Año 1927.
Cádiz....	8,84 —
Almería...	10,39 —
Lugo....	13,10 —
Oviedo....	13,30 —
Jaén....	4,05 —
	Gerona.... 66,01 —
	Sevilla.... 59,05 —
	Burgos.... 55,17 —
	Pamplona.... 51,51 —
	Avila.... 49,04 —

En estas cifras de consumo de carne hay un evidente error; al formar las diferentes tabulaciones advierte la Jefatura que están hechas con datos remitidos por las Administraciones de los mataderos, y en esta advertencia fundamentamos precisamente nuestra sospecha de error, nos apresuramos a afirmar que los datos de las Administraciones de los mataderos son exactos, pero no reflejan bien el consumo; hay poblaciones, como Oviedo, que la mayor parte de la carne consumida por la población procede de los pueblos limítrofes y la menor cantidad del matadero municipal; otras, como Gerona, el fenómeno es a la inversa: una buena organización del matadero municipal consiente exportar carne a las múltiples fábricas de embutidos que abundan en la comarca; estos hechos falsean totalmente el resultado numérico del consumo de carne.

Estas y otras salvedades podíamos oponer a las cifras estadísticas; como tienen carácter oficial y se manejan para múltiples trabajos y diferentes ocasiones, hemos querido traerlas aquí, señalando alguno

de sus errores y sin pretensiones de sacar consecuencias definitivas.

La matanza de reses en Madrid durante el último cuatrienio alcanza las siguientes cifras:

	Año 1926.	Reses	Kilos
Vacas (1)....	57.503	13.176.814	
Terneras (2)....	35.559	1.845.236	
Lanares (3)....	394.477	3.478.985	
Porcinos....	52.974	4.896.261	

	Año 1927.
Vacas....	64.485
Terneras....	36.024
Lanares....	405.684
Porcinos....	61.725

	Año 1928.
Vacas....	78.113
Terneras....	38.247
Lanares....	467.827
Porcinos....	50.188

	Año 1929.
Vacas....	82.344
Terneras....	45.536
Lanares....	496.900
Porcinos....	46.660

(1) En el mercado de Madrid se llaman «vacas» a todas las reses vacunas mayores.

(2) Se llaman «terneras» a las reses vacunas hasta de seis meses aproximadamente.

(3) Entre los lanares se incluyen las reses lechales y las cebrias por ser muy pocas las que se matan en Madrid.

Estas cifras, de exactitud matemática, no reflejan, sin embargo, el verdadero consumo de carne de matadero por la población de Madrid; causas muy diversas, nacidas unas del estado económico del negocio, y, las más, motivadas por disposiciones gubernativas, que no es el momento de estudiar, han dado por consecuencia un intenso comercio de carne foránea en la carne de vaca, hecho desconocido en la Administración municipal de Madrid, el origen de las carnes explica algo la diversidad de causas productoras de este fenómeno comercial.

En 1925 empezó la importación de carne congelada, cuyo máximo consumo se registra el año 1926, como lo demuestra la adjunta estadística:

CARNE CONGELADA VENDIDA

	Año 1926	Año 1927	Año 1928	Año 1929
Vaca....	1.483.228 kilos.	544.409 kilos.	273.483 kilos.	204.164,9 kilos.
Ternera....	17.248 —	»	»	»
Lanares....	15.788 —	33.917 —	1.957 —	4.252,1 —

Tan pequeña cantidad de carne congelada, apenas ha modificado la cuantía de la matanza, pues mucha de esta carne se exportaba de Madrid para su despacho y elaboración de embutidos.

Mayor influencia ha determinado en la matanza la importación de carnes foráneas frescas de reses vacunas, matadas unas veces en los mataderos de los al-

rededores (1926-27), otras en los mataderos rurales (1928-29), comercio que ha perturbado un poco la marcha normal del Matadero.

Han figurado también en régimen de carnes foráneas reses lanares y porcinas, principalmente en los años 1926-27, hecho aislado que ya no se repite debido a causas extrañas al régimen del matadero.

En cambio el mercado de Madrid recibe constantemente en régimen de carnes foráneas, las terneras lechales que tanta aceptación tienen en el público; en tiempos todavía no lejanos, eran las provincias castellanas Ávila, Soria, etc. las que mandaban la ternera fina de Castilla llamada así por su procedencia; la facilidad de los transportes permite actualmente ampliar la procedencia de las terneras en régimen de carne foránea, llegadas muertas, habiendo alcanzado este comercio a las regiones norteñas: Santander, Asturias y algunas zonas de Galicia.

También el mercado de Madrid recibe 2.000.000 de

kilos de cordero lechal, que viene sacrificado, y se importa en régimen de carne foránea y contribuye a formar la cifra de carne fresca en el mercado.

Queda todavía que añadir a estas cifras la carne de las reses lidadas en la plaza de toros, y se tiene una idea completa de la carne fresca que consume Madrid, con una idea aproximada de la procedencia de esta carne, con datos copiados del *Boletín de Cotizaciones del Ayuntamiento de Madrid*; por lo tanto, de exactitud podremos señalar las cifras a que alcanza el consumo de carne fresca en Madrid durante los años 1926-27-28 y 29.

CARNE FRESCA VENDIDA

Año	Del Matadero	Foránea	Total
Año 1926:			
Carne de vaca, kilos.....	13.176.814	721.395	13.898.207
Carne de toro, kilos.....	"	253.707	253.707
Vacuno congelada.....	"	1.483.228	1.483.228
Carne de ternera.....	1.845.236	2.489.053	4.334.289
Ternera congelada.....	"	17.248	17.248
Carne de lanares (1).....	3.478.985	1.886.078	5.365.063
Lanares congelados.....	"	15.788	15.788
Cerdos.....	4.896.261	310.765	5.207.026
<i>Totales.....</i>	<i>33.397.296</i>	<i>7.177.262</i>	<i>30.574.558</i>
Año 1927:			
Carne de vaca, kilos.....	14.525.501	1.355.685	15.881.186
Toros de lidia.....	"	170.838	170.838
Vaca congelada.....	"	544.409	544.409
Terneras.....	1.815.619	2.598.190	4.413.809
Lanares.....	3.388.640	1.938.358	5.326.998
Idem congelados.....	"	33.917	33.917
Cerdos.....	5.302.643	284.490	5.587.133
<i>Total.....</i>	<i>25.032.403</i>	<i>6.925.887</i>	<i>31.958.290</i>
Año 1928:			
Vacas.....	17.405.884	1.311.627	18.717.511
Toros de lidia.....	"	174.730	174.730
Vaca congelada.....	"	273.483	273.483
Terneras.....	1.984.425	3.001.606	4.986.031
Lanares.....	4.236.527	2.166.737	6.403.264
Idem congelado.....	"	1.957	1.957
Cerdos.....	4.668.935	196.872	4.865.817
<i>Total.....</i>	<i>28.295.781</i>	<i>7.127.012</i>	<i>35.422.793</i>
Año 1929:			
Carne de vaca.....	18.161.867	1.239.823	19.401.690
Toros de lidia.....	"	196.747	196.747
Carne congelada.....	"	204.164	204.164
Ternea.....	2.323.362	2.796.971	5.120.333
Lanares.....	4.526.936	1.172.746	5.699.682
Idem congelado.....	"	4.252	4.252
Cerdos.....	4.503.178	48.876	4.552.054
<i>Total.....</i>	<i>29.515.343</i>	<i>5.663.579</i>	<i>35.178.922</i>

(1) Se incluye en esta denominación la carne de lanar propiamente: carnero, oveja, cordero y lechal, cabra y chivo.

Como resumen general he aquí las cifras correspondientes al consumo de carne anual a partir del año 1926; datos tomados del *Boletín de Cotizaciones del Ayuntamiento*:

Año de 1926.....	30.574.558
1927.....	31.958.290
1928.....	35.422.793
1929.....	35.147.622

Se comprueba un aumento creciente en el consumo de carne; es un síntoma del mejoramiento higiénico y de bienestar social.

II.—PROCEDENCIA DE LAS RESES.

Ya conocemos las cifras de la cuantía de carne que absorbe el mercado de Madrid para satisfacer las demandas del público; ahora queremos hacer una reseña, un poco de números y alguna que otra observación de la procedencia del ganado, es decir regiones que mandan reses al matadero de Madrid.

Dada la situación geográfica de Madrid, en el mismo centro de la Península, y, por su gran consumo, recurre, para abastecer su mercado, a todas las provincias de España. Naturalmente, no todas las provincias mandan las mismas especies de ganado, y, aun dentro de la misma especie, varían mucho las cantidades; depende, como es lógico, de la intensidad de los núcleos ganaderos y del régimen de explotación.

Se comprende fácilmente, con una ganadería en régimen de pastoreo, como ocurre en la mayoría de las provincias, sólo sostienen un abasto por temporadas, la carne es un fruto más de la tierra, no es un producto de la industria pecuaria en producción continua y escalonada; algo se está haciendo en España en este sentido sin llegar a generalizarse.

Las Memorias que publica el Ayuntamiento con los servicios del Matadero permiten formar un concepto exacto de la procedencia de las reses matadas para el abasto de Madrid; para una mejor inteligencia haremos cuatro grupos, ya que las reses vacunas quedan divididas en dos clases: en vacas y terneras; siendo de la misma especie, forman, comercialmente, dos clases bien definidas.

a) Vacuno mayor.—El mercado de Madrid recibe, término medio, 100.000 reses de ganado vacuno mayor, un número ciertamente superior a las matanzas; pero ha de abastecer también a los mataderos de las poblaciones vecinas, llegando en ocasiones a enviar reses a localidades más alejadas.

Las regiones que mandan mayor cantidad de ganado vacuno a Madrid son: Galicia, Extremadura, las provincias de Ávila, Salamanca, Soria, Toledo, Zamora y León (que llamaremos Castilla), Andalucía y los alrededores de Madrid; quedan fuera de esta relación un número considerable de zonas ganaderas, que, por tener otros mercados, no acuden habitualmente a Madrid. Por excepción, mandan reses de Murcia y Granada, casi nunca de Cataluña y Aragón; con estas indicaciones geográficas podemos trazar la siguiente tabla:

Galicia, 32 por 100.
Extremadura, 29 por 100.
Castilla, 25 por 100.
Andalucía, 3 por 100.
Madrid, 6 por 100.
Varios, 5 por 100.

Estas cifras así dicen muy poco, por la razón anteriormente expuesta, de abasto intermitente; así pues, conviene conocer las épocas en que cada provincia hace los envíos, única forma de darnos cuenta más exacta de este problema; el mercado de reses de Madrid tiene dos polos donde se apoya: Galicia y Extremadura; para hacer más exacta esta afirmación convenía incluir en los envíos de Extremadura a Salamanca; así resulta: Galicia surtiendo de ganado con sus cebones y vaquinas durante el otoño e invierno, de octubre a abril, dejando para primavera y verano

a Extremadura y Salamanca, que mandan vacas, novillos de hierba, muy aceptados por los carniceros. Concurren en época de invierno ganado de Toledo, que ceban a pienso; en primavera y verano viene también ganado de Ávila con el extremeño, y al final de verano, aparece el moracho de Salamanca, mezclado con las reses de lidia, siguiendo esta rotación el mercado madrileño cuenta en todas las épocas con existencias abundantes de ganado, aunque no en todas las fechas sean tan numerosas las existencias, pero en ningún momento faltan reses para la matanza.

El ganado que en Madrid tiene escasa aceptación son las vacas de leche, tanto holandesas como suizas (Schwitz), matando, por término medio, 2.500 reses pertenecientes a estas razas, procedentes de los desechos de vaquerías emplazadas en los alrededores de la capital.

b) Terneras.—Surten el mercado de terneras de Madrid las reses sacrificadas en el matadero y las que llegan muertas; esta diferencia en la llegada explica también un origen distinto.

Las regiones que mandan terneras vivas son: Galicia, Asturias, Santander (Montaña), Segovia, Ávila, Zamora (Castilla), Vaquerías (alrededores de Madrid).

De los envíos, también en muy distintas cantidades, podemos formar la siguiente tabla:

Galicia, 41 por 100.
Asturias, 15 por 100.
Castilla, 28 por 100.
Montaña, 12 por 100.
Vaquerías, 4 por 100.

Los envíos de terneras vivas al mercado son más intensos en los meses de verano; el calor perjudica mucho la conservación de la carne; ante el riesgo de un decomiso se detienen los envíos de reses muertas.

Siendo la mitad, aproximadamente, las reses que vienen muertas, se distribuyen sus procedencias de esta forma; las denominaciones comerciales corresponden con la demarcación geográfica ya señalada:

Castilla, 53 por 100.
Asturias, 27 por 100.
Montaña, 18 por 100.
Vaquerías, 2 por 100.

En este caso, el mayor contingente de reses muertas es en invierno; el frío de la meseta castellana forma una atmósfera favorable para conservar las carnes durante un plazo más que suficiente para el transporte y venta de las reses.

c) Ganado lanar.—El mercado de Madrid, cuando Madrid no tenía locales para mercado de ganados —y no es paradoja—, en tiempos no muy lejanos, era el centro de contratación de una gran parte del ganado lanar de Extremadura, la Mancha, Andalucía, etcétera. Madrid compraba y distribuía corderos a los mataderos de Barcelona, Valencia y otras plazas de menos importancia. Han cambiado estas prácticas por imposiciones de la política de abastos seguida desde los años de la guerra y después por la Dictadura; el mercado de Madrid ha quedado reducido exclusivamente al abasto de la capital, y, más concretamente, en estos dos años últimos, el ganado lanar que llega a nuestra plaza viene vendido, ajustado en el precio y señalada la fecha de su matanza, y no es que el crédito del mercado madrileño haya sufrido merma, es obra de las tasas; con este régimen nadie se aventura a negocios de largas fechas, sujetos a una inter-

vención oficial que hace torcer los cauces de la legítima especulación, alma de todos los negocios.

Viene a Madrid todos los años medio millón de reses lanares de procedencias muy conocidas y en cantidades variables con la fecha del año; los envíos se ordenan de esta manera:

Extremadura, 66 por 100.

Castilla, 13 por 100.

Andalucía, 21 por 100.

También los envíos de esta clase de ganado varían con las fechas del año; por lo pronto, la gran masa de ganado lanar se sacrifica de cordero; en el año 1929 se han matado en esta proporción: corderos, 421.784 reses; carneros y ovejas, 75.169 reses. Además, existe otra diferencia notable: en los cinco meses de marzo a julio, ambos inclusive, se han sacrificado el 87,5 por 100 del ganado lanar, es decir, que en la primavera, cuando abunda el cordero, el consumo de carne lanar es mayor que durante los meses de otoño e invierno, época de la matanza de la oveja y el carnero.

Los corderos llegan a Madrid de tres procedencias: los primeros, de la provincia de Toledo, mercado de Talavera; después, los de Córdoba, de Los Pedroches, y la gran cantidad de Cáceres, mercado de Trujillo, y algo de Ciudad Real, Valle de la Alcudia.

Los carneros tienen la misma procedencia, y, en invierno, alguna partida de castellanos viejos: Burgos, Zamora. Las ovejas son de las provincias lindantes a Madrid y algunas partidas de Galicia, todas en número muy pequeño.

En las estadísticas del Matadero de Madrid no figuran las cabras ni los chivos; la razón es debida al número tan pequeño de esta clase de reses que se sacrifican, pues apenas llegan a dos milares al año.

d) Ganado porcino.—En tiempo todavía reciente, el mercado de Madrid recibía durante la temporada de invierno, época de la matanza clásica, unas 100.000 reses porcinas; la política intervencionista en el régimen de abastos antes aludida, ha dado por consecuencia que a Madrid no acudan piaras de porcinos para formar mercado, y el mercado madrileño pierde su preponderancia como regulador en las cotizaciones.

Otro cambio ha experimentado el mercado madrileño; en esto ha influido la costumbre comercial y la transformación de la industria salchichera: los cerdos grasos, de mucho tocino, que se crían en Extremadura y Andalucía, principalmente, representantes del tipo ibérico, producen muchas grasas y poco magro; los gustos del público han cambiado, la salchichería fina exige reses magras y de poca grasa; con este motivo en el mercado de Madrid se observan durante estos últimos años reses de varias procedencias, que antes, no más de hace diez años, eran desconocidas, como son los llamados en el mercado *cerdos chatos*, tipos más o menos puros de Yorkshire, *Earg white, berks-hire, cranes*, etc., etc.

La matanza de Madrid se calcula en 50.000 reses y surten esta cantidad las siguientes provincias:

Extremadura, 18 por 100.

Andalucía, 40 por 100.

Murcia, 9 por 100.

Mallorquines, 19 por 100.

Varios, 14 por 100.

Para comprender estas procedencias se imponen las siguientes declaraciones: Andalucía, son las provin-

cias de Sevilla, Córdoba y Huelva; en Extremadura, incluimos los de Cáceres y Badajoz; en Murcia, además de la provincia, alcanza un poco a la de Valencia, famosa por sus grandes recriaderos; de Mallorca son todos los cerdos cebados en las Islas Baleares; en el grupo de varios se incluyen Toledo, Madrid, Vitoria, etc., que concurren con ganado de tipo muy diferente.

También hay épocas de venir ganado, al empezar la gran matanza (mes de octubre); las reses proceden de Toledo, Murcia y Mallorca, sigue durante el invierno la matanza de reses extremeñas y andaluzas hasta terminar la temporada en fines de marzo; durante el verano, las reses corraleras en los alrededores de Madrid y pequeñas partidas procedentes del Norte dan para el abasto, muy pequeño en esta época, como hemos dicho, los cerdos que se sacrifican desde octubre a marzo es el 87 por 100 de toda la matanza.

III.—RENDIMIENTOS

Un último dato queremos aportar al estudio relacionado con el consumo de carne en Madrid; nos referimos al rendimiento de las reses de abasto sacrificadas en el Matadero.

El rendimiento puede establecerse de dos maneras: determinando el peso medio de las canales de todas las reses sacrificadas, supuesto que en el mercado de Madrid las cotizaciones son por el peso en canal, y también puede determinarse el rendimiento tomando como punto de partida el peso vivo, según norma admitida en la mayoría de los mercados de Europa y América, que cotizan la carne por el peso en vivo de la res. Todavía puede obtenerse un tercer rendimiento, correspondiente a la cantidad de carne por categorías comerciales que el tablajero consigue al despiezar una canal y ponerla a la venta al público. Todos estos datos hemos considerado útiles como conclusión de esta Memoria.

a) Promedio de peso de la canal.—Con este título calificamos el peso promedio de clase de res en el conjunto de toda la matanza; el peso se refiere, naturalmente, a la canal, según costumbre de Madrid; para el vacuno mayor sin cabeza, patas y viscera, entre ellas las mamas o testículos; pero dejando los riñones y todos los panículos grasos adheridos a las partes musculares y huesosa del esqueleto; las terneras se pesan con piel, es decir, acorazada; para los efectos de arbitrio de carnes y rendimiento se descuenta del peso bruto el 15 por 100, que supone la piel; la canal de los lanares es idéntica a la del vacuno mayor, con la diferencia de dejar las criadillas a los machos; los cerdos, en la canal entra la cabeza y las patas únicamente; se quitan las viscera torácicas y gastrointestinales.

De las matanzas de cinco años tenemos los siguientes resultados:

Promedio de peso de las canales.

	Año 1926 Kilos	Año 1927 Kilos	Año 1928 Kilos	Año 1928 Kilos
Vacas.....	229,01	225,02	222,00	220,05
Terneras.....	51,09	50,04	51,80	51,00
Lanares.....	9,02	8,03	9,02	9,01
Porcinos.....	92,03	85,90	93,00	96,05

Estas cifras resultan de un promedio de muchas matanzas y es un dato muy exento para trabajos estadísticos de diferente índole; apenas puede servir para estudios especiales de ganadería y de contratación; en el capítulo anterior hemos visto la variedad de reses vacunas, lanares y porcinas que se sacrifican en el Matadero de Madrid. Respecto al rendimiento de cada grupo comercial de reses nada nos indican las cifras que anteceden, en cambio, encontramos datos valiosos en el *Boletín del Consorcio de Expendedores de Carnes*, núm. 25 (10 enero 1930), que publica unas estadísticas señalando rendimientos con arreglo a diferentes grupos de ganado, y acogemos estas cifras que pueden servir de orientación para ulteriores trabajos más detallados y completos; los rendimientos por grupos de ganados en la matanza de 1929 son los siguientes:

Cebones.....	259,6	kilos.
Toros.....	245,8	—
Bueyes.....	291,1	—
Vacas.....	194,0	—
Lecheras.....	274,3	—
Cerdos extremeños.....	97,1	—
Idem andaluces.....	97,7	—
Idem murcianos.....	90,0	—
Idem mallorquines.....	96,8	—
Idem chatos.....	89,8	—
Corderos.....	8,7	—
Carneros.....	11,6	—
Ovejas.....	11,0	—
Cabras.....	12,1	—

Estos rendimientos y cuantos puedan conocerse en relación a nuestros ganados, tienen un gran valor comercial; la cotización del matadero madrileño a base de rendimiento de la canal, hace preciso conocer estas cifras por dos razones: primera, la exigencia del mercado; así, pues, animales grandes, muy gordos que pesen en muchos kilos, que sobreponen estos promedios no son aceptados por los compradores o tienen una depreciación en el precio de compra; no hay establecido depreciaciones en relación con el ganado vacuno mayor y lanar; sin embargo, las reses vacunas que llegan a 300 kilos en canal no las quieren matar los carniceros; lo mismo ocurre con los carneros quepesan más de 12 kilos, canal; todas estas reses tienen menor cotización en el precio, rebajos o puntos en el lenguaje comercial; para el ganado de cerda hay establecidas unas escalas oficiales que señalan los rebajos por exceso o defecto del peso medio, y son en la siguiente cuantía:

Desde 110 kilos y 100 gramos hasta 120 kilos, 2 céntimos menos del precio ajustado.
 Desde 120 kilos y 100 gramos hasta 120 kilos, 5 céntimos menos del precio ajustado.
 Desde 110 kilos y 100 gramos hasta 120 kilos, 2 céntimos menos del precio ajustado.
 Desde 120 kilos y 100 gramos hasta 120 kilos, 5 céntimos menos del precio ajustado.
 Desde 130 kilos y 100 gramos hasta 140 kilos, 10 céntimos menos del precio ajustado.
 Desde 140 kilos y 100 gramos hasta 150 kilos, 15 céntimos menos del precio ajustado.
 Desde 150 kilos y 100 gramos hasta 160 kilos, 25 céntimos menos del precio ajustado.

Pasando de 160 kilos, cada 10 kilos más 5 céntimos de rebajo.

Descuento por desperfectos, el 1 por 100.

b) Promedio de rendimiento.—La modificación en la percepción del arbitrio sobre las carnes a base del rendimiento, tomando como unidad el peso vivo, ha permitido al Matadero de Madrid encontrar coeficientes de rendimiento de nuestras reses; las cifras que publicamos son de rendimientos globales relaciones con toda la matanza hecha en el último cuatrimestre del año 1929; sin embargo, el número de reses pesadas supone una buena proporción para obtener promedios aceptables, sin perjuicio de que nuevos datos, en mayor cuantía de pesadas, modifiquen las cifras que ahora tenemos.

	Número de reses pesadas	Rendimiento
Vacuno mayor.....	27.311	50,805 por 100
Vacuno menor.....	18.988	57,583 por 100
Lanares.....	86.700	42,630 por 100
Cerdos.....	25.243	85,330 por 100

Estas cifras tienen también un valor relativo porque no hacen referencia a ningún grupo de ganado; tomando el conjunto resulta bastante favorable para nuestra ganadería.

c) Rendimiento neto.—Así como el conocimiento del promedio de peso a la canal es dato interesante para el comercio de reses, conocer el rendimiento neto en carne de tabla es dato interesante para la producción; publicamos unas cifras convencidos de que no se pueden sacar conclusiones prácticas, esto exige estudios especiales que todavía están inéditos para nuestra ganadería. A título de información damos dos ejemplos de despiece:

Rendimiento tipo de una res vacuna de 200 kilos canal.

Solomillo.....	2,50	por 100
Carne de primera.....	34,00	—
Idem de segunda.....	22,00	—
Idem de tercera.....	25,00	—
Con hueso.....	25,00	—
Hueso blanco.....	6,00	—
Sebo.....	8,00	—
Hueso (desperdicio).....	1,50	—
Merma.....	1,00	—

Rendimiento tipo de un cordero de 9 kilos canal.

Chuletas.....	3	kilos.
Pierna.....	3	—
Paletilla.....	1,600	—
Faldas y pescuezo.....	1,300	—
Merma.....	0,100	—

Repetimos: estas cifras de rendimientos han de sufrir variaciones cuando se tenga un mayor caudal de pruebas; sirven de momento de orientación práctica, única preocupación que nos ha guiado al escribir esta Memoria.

IV.—RESUMEN ESTADÍSTICO

En un cuadro final queda resumido el consumo de carne en Madrid durante el año 1929; hemos tenido presente para la recopilación de las cifras las sumas

de todas las clases de carnes, tanto del matadero, como las importadas en régimen foráneo; la población consumidora de Madrid es la que figura en el Censo del Ayuntamiento en 1.º de enero de 1929; po-

blación de hecho: 809.400 habitantes, y con estos datos obtenemos el siguiente consumo y las correspondientes proporciones anual, mensual y diaria por habitante.

CONSUMO DE CARNE EN MADRID EN EL AÑO 1929.

	Vacuno	Lanar y cabrío	Porcino	TOTAL
Anual.....	24.922.934	5.703.934	4.552.054	35.178.922
Mensual.....	2.076.911	475.328	379.338	2.931.576
Diario.....	69.230	15.844	12.645	97.719
Anual por habitante.....	30,791	7,047	5,624	43,463
Mensual por habitante.....	2,566	0,587	0,469	3,622
Diario por habitante.....	0,085	0,019	0,016	0,121

Ganados y carnes en la provincia de Madrid

La provincia de Madrid, situada en el centro de la Península Ibérica, carece de una fisonomía propia, de particularidades sobresalientes, tanto en el aspecto agrícola y ganadero, punto de vista este último que sólo nos interesa.

Esta falta de fisonomía nos permite tener a las puertas de Madrid un agro donde se desarrolla la vida rural y las industrias pecuarias en el tono medio que supone la vida nacional.

Así, pues, a unos kilómetros de la Puerta del Sol, estamos en plena actividad rural con todos sus encantos y colmados de todas molestias campestres.

Las condiciones del suelo de la mayor parte de la provincia de Madrid, que se califica de muy arenoso, enormemente silíceo y pobre en caliza, con débil poder de retención y escaso fondo, dan la dominante que se refleja en la medida de productividad de la comarca; los cultivos predominantes son los cereales y leguminosas con una ganadería muy pobre.

I.—GANADOS

En la provincia no existen grandes ganaderos, la riqueza pecuaria está muy dividida en los pueblos, unos cuantos datos tomados de las Memorias de la Junta Provincial de Abastos nos informarán mejor sobre la riqueza pecuaria madrileña y modalidades de su explotación:

CENSO GANADERO

Número de cabezas existentes en la provincia en 31 diciembre 1927.

PARTIDOS JUDICIALES	NUMERO DE CABEZAS			
	Vacuno	Cabriño	Lanares	Cerda
Alcalá de Henares	2.527	3.045	59.589	2.648
Comenar Viejo...	9.417	15.506	46.154	6.537
Chinchón.....	718	4.708	25.826	1.820
Getafe.....	2.332	5.554	28.912	5.561
Navalcarnero....	1.096	3.036	30.735	1.282
San Lorenzo del Escorial.....	4.931	10.575	27.047	2.597
San Martín de Valdeiglesias...	1.273	8.200	10.168	1.867
Torrelaguna.....	10.576	15.854	80.394	4.487
Madrid (1).....	6.824	228	423	347
<i>Totales.....</i>	<i>39.694</i>	<i>66.806</i>	<i>309.248</i>	<i>27.146</i>

(1) No se incluyen las reses que esperan ser sacrificadas.

El censo refleja por sí las características alimenticias y del agro provincial: gran predominio del ganado lanar, reses únicas que saben aprovechar los raquílicos y fugaces pastos de otoño y primavera, nacidos en un clima duro y un suelo pobre. Siguen sin importancia en el censo el ganado cabriño, animal único posible en muchas comarcas accidentadas de la provincia, lo que justifica la necesidad de sus existencias para aprovechar los pastos de la Sierra.

El ganado vacuno está sufriendo un gran aumento y una transformación en su régimen de crianza; el aumento constante se debe a la cría de vacas de leche que surten a la capital de este alimento; el vacuno de ordeño ocupa principalmente la parte norte de la provincia (Colmenar, Torrelaguna, etc.), la llamada de la Sierra, desapareciendo al sur. Además de las reses vacunas productoras de leche, en su mayoría de razas exóticas: holandesas, suizas y cruzadas, existen reses autóctonas que, a falta de otra mejor denominación, seguiremos llamándole ganado serrano, que aprovecha los pastos finos que produce la Sierra; ya hemos dicho alguna vez que ganado serrano es sinónimo de ganado sobrio, de escasa producción y poco rendimiento, porque pasa mucha hambré durante varias épocas del año; en zootecnia, ganado hambriento es igual a mal negocio; pues bien, el ganado serrano, llamado también colmenareño, aprovecha los pastos primaverales de la Sierra, los rastrojos en verano y después algarrobas y paja son la base de su alimentación. Las reses vacunas se aprovechan como motores para las labores agrícolas y transportes.

Existen algunas ganaderías de reses bravas para la producción de toros de lidia; el desecho de estas ganaderías se vende al Matadero de Madrid para su matanza; también los vacunos de leche envían muchas terneras al mercado madrileño, de mediana calidad y en pequeñas proporciones.

El mercado de Madrid, con su gran consumo, imprime orientación a la economía agrícola de la provincia; pero a causa de la rudeza del clima sólo permite una vegetación de temporada de primavera y verano; así en estas fechas hay varias zonas en la provincia: en la Sierra, Colmenar, Miraflores, Lozoya, Lozoyuela, Rascafria, El Escorial y Guadarrama, que sirven para recriar ganado vacuno que viene a la plaza de Madrid; en la parte baja, son famosos los prados de Villaverde, Zurita, Perales, La Torrecilla y los de las márgenes del Jarama, que constituyen verdade-

ros depósitos de ganados, descansaderos, donde reposan y reponen carnes las reses de Andalucía, Extremadura, etc., que se destinan al matadero madrileño.

Pastos de temporada aprovechados por ganados de tránsito por la proximidad al gran mercado madrileño, que se dedican a la recría, mejor dicho, entretenimiento de ganado vacuno que después muere en el Matadero de Madrid; así resulta que el ganado cerril, el bravo, etc., de difícil estabulación se mantiene en espera de matanza en estos pastos y forman núcleos artificiales de ganadería, verdaderos depósitos de ganado de abasto para atender regularmente a las demandas de Madrid, pastos que se agotan pronto y su aprovechamiento se hace de temporada y con mayor o menor número de cabezas, según se haya portado la naturaleza.

El ganado de cerda está sometido a un régimen de estabulación, constituye una explotación casera, aprovechándose en su alimentación los residuos de la casa; en los pueblos que circundan a Madrid se sigue todavía en la explotación de cerdos el régimen de esterqueras, novedad que algunos nos traen ahora desde los Estados Unidos; en las basuras de la villa encuentran estos animales una alimentación, si no suficiente, por lo menos de entretenimiento, y, sobre todo, barata; un poco de maíz u otro pienso próximo a su vida económica, los ponen en condiciones de entregarlos al matadero; esta clase de cerdos se llaman en el mercado de Madrid «cerdos corraleros», son pagados a precios bajos y de sanidad muy dudosa por la abundancia de triquinosis.

Hemos querido reflejar muy ligeramente la característica pecuaria de la provincia de Madrid; es cierto que los tonos del colorido son poco brillantes, pero al juzgar no hay que perder de vista las difíciles condiciones de medios en que se desarrolla esta riqueza. Donde es factible, económicamente, luchar contra el medio se llega a producir en forma que resiste la comparación con otras comarcas y otras naciones; cuando el medio no ayuda hay que entregarse a su imperativo brutal y vivir como se pueda; gran mérito de adaptación del ser humano, sabiendo que hay parajes mejores y de condiciones más bonancibles.

II.—CARNES

Como elemento informativo nos han servido los datos estadísticos de producción suministrados amablemente en la Junta Provincial de Abastos (1).

El sacrificio de las diversas clases de ganado en toda la provincia durante los últimos tres años se refleja en los siguientes cuadros.

1927

CLASE DE RESES	NUMERO DE CABEZAS		TOTAL PROVINCIA
	Capital	Pueblos	
Vacuno mayor.....	64.485	16.652	81.137
Vacuno menor.....	36.024	6.835	42.859
Lanar y cabrío.....	404.855	345.189	750.044
Ganado de cerda.....	61.725	46.799	108.524

(1) Mencionamos con gratitud al antiguo Secretario señor Quintero y al auxiliar Sr. Frade por la colaboración desinteresada que nos han prestado.

1928

CLASE DE RESES	NUMERO DE CABEZAS		TOTAL PROVINCIA
	Capital	Pueblos	
Vacuno mayor.....	78.113	16.748	94.861
Vacuno menor.....	38.247	6.192	44.439
Lanar y cabrío.....	467.827	329.476	797.303
Ganado de cerda.....	50.188	47.207	97.395

1929

CLASE DE RESES	NUMERO DE CABEZAS		TOTAL PROVINCIA
	Capital	Pueblos	
Vacuno mayor.....	82.344	16.694	99.038
Vacuno menor.....	45.536	6.781	52.317
Lanar y cabrío.....	496.900	344.922	841.822
Ganado de cerda.....	46.660	46.945	93.605

Aunque tres años no son suficientes para sacar consecuencias, queremos, sin embargo, resaltar este hecho, sin poder dar una explicación aceptable; a medida que aumenta la matanza de ganado vacuno disminuye proporcionalmente la matanza de ganado de cerda.

En la anterior Memoria se encuentran datos suficientes con relación al consumo de carnes en Madrid (capital); nos proponemos ahora concretar el tema al consumo de carne a los pueblos de la provincia.

Durante los años 1927, 28 y 29 la matanza en los pueblos de la provincia, anotadas por cabezas y kilos, alcanza las siguientes cifras:

Año de 1927

CLASE DE GANADO	Número de cabezas	PESO EN KILOS	Promedio de rendi- miento Kilos
Vacuno mayor.....	16.652	3.40 .812	204,6
Vacuno menor.....	6.835	266.631	39,0
Lanar y cabrío.....	345.189	3.196.352	9,0
Ganado de cerda.....	46.799	3.882.488	82,9
Total.....	415.475	10.7 2.283	

Año de 1928

CLASE DE GANADO	Número de cabezas	PESO EN KILOS	Peso medio por res Kilos
Vacuno mayor.....	16.748	3.406.564	203,4
Vacuno menor.....	6.192	245.246	39,6
Lanar.....	329.476	3.097.075	9,4
Cerdos.....	47.207	3.927.624	83,2
Total.....	399.623	10.676.509	

Año de 1929

CLASE DE GANADO	Número de cabezas	PESO EN KILOS	Peso medio por res
			Kilos
Vacuno mayor.....	16.694	3.413.927	204,5
Vacuno menor.....	6.781	267.851	39,5
Lanar.....	344.922	3.207.787	9,3
Cerdos.....	46.945	3.929.299	83,7
Total.....	415.342	10.818.864	

También conviene advertir algo de lo dicho en la Memoria anterior con relación al consumo de la carne en Madrid, que la matanza de reses no es equivalente al consumo de carne; esta diferencia la ha hecho anotar oportunamente las estadísticas recogidas por la Junta Provincial de Abastos, cuyos valiosos datos nos guían en esta excursión carnívora a través de la provincia; en general, las cifras de matanza son superiores a las cifras de consumo; mucha carne matada en los pueblos se vende en Madrid (capital), principalmente ternera y cordero lechales; el pagar arbitrio sanitario las carnes permite tener un conocimiento bastante exacto del comercio y consumo de carnes, decimos bastante porque el matute no se cifra en ninguna estadística, y es un factor importante, aun cuando tengamos que prescindir de su valía arrastrando el error, aceptando como buenas las estadísticas oficiales.

Atendiendo a estos datos tenemos los siguientes resúmenes del consumo de las diversas clases de carne en la provincia.

Año de 1927

PARTIDOS JUDICIALES	CLASE DE RESES		
	VACUNO Kilos	Lanar y cabrio Kilos	CERDA Kilos
Alcalá de Henares...	1.476.814	417.326	897.654
Colmenar Viejo....	892.416	201.045	495.172
Chinchón.....	754.709	172.438	432.816
Getafe.....	1.007.327	274.802	594.223
Navalcarnero.....	308.447	52.614	144.360
San Lorenzo Escorial.....	559.325	149.967	255.328
San Martín de Valdeiglesias.....	174.642	84.151	109.541
Torrelaguna.....	1.811	238.279	157.435
Madrid.....	22.453.718	5.428.124	5.291.143
Total.....	27.628.609	7.018.746	8.377.672

Año de 1928

PARTIDOS JUDICIALES	CLASE DE RESES		
	VACUNO Kilos	Lanar y cabrio Kilos	CERDA Kilos
Alcalá de Henares...	1.316.820	436.941	903.417
Comenar Viejo.....	890.665	203.547	498.624
Chinchón.....	753.236	173.436	430.176
Getafe.....	1.011.681	277.899	599.653
Navalcarnero.....	305.408	51.758	151.721
San Lorenzo.....	562.354	153.042	258.945
San Martín.....	168.990	81.123	121.203
Torrelaguna.....	1.001.902	242.384	156.668
Madrid (capital).....	25.159.425	6.246.812	6.203.694
Total.....	36.170.481	7.866.942	9.323.801

Año de 1929

PARTIDOS JUDICIALES	CLASE DE RESES		
	VACUNO Kilos	Lanar y cabrio Kilos	CERDA Kilos
Alcalá de Henares...	1.343.827	421.759	917.342
Colmenar Viejo.....	852.843	212.825	497.758
Chinchón.....	741.614	169.941	433.932
Getafe.....	1.005.951	276.486	520.787
Navalcarnero.....	311.608	53.738	147.279
San Lorenzo.....	556.742	151.454	254.196
San Martín.....	178.113	83.725	117.123
Torrelaguna.....	1.723	229.609	154.807
Madrid (capital).....	26.857.391	6.543.642	6.381.954
Total.....	31.849.812	8.143.179	8.495.178

La Junta Provincial de Abastos en su labor estadística ha llegado a darnos una información definitiva acerca del consumo de carne en la provincia de Madrid, señalando de pasada las exigencias que se deben prever para garantizar el abasto normal en un alimento tan importante como la carne, y con este resumen cerramos esta Memoria.

Consumo de carne en la provincia de Madrid durante el año 1929:

	CLASES DE CARNE			TOTAL	
	VACUNO Kilos	LANAR Y CABRIO Kilos	PORCINO Kilos		
Anual.....	28.604.712	8.911.721	8.481.353	45.997.786	
Mensual.....	2.383.726	742.643	706.779	3.833.148	
Diario.....	79.457	24.755	23.559	127.771	
Anual por habitante.....	24.019	7.483	7.122	38.624	
Mensual por habitante.....	2.002	0.623	0.593	3.218	
Diario por habitante.....	0.067	0.021	0.020	0.108	

LA SALCHICHA MADRILEÑA

I

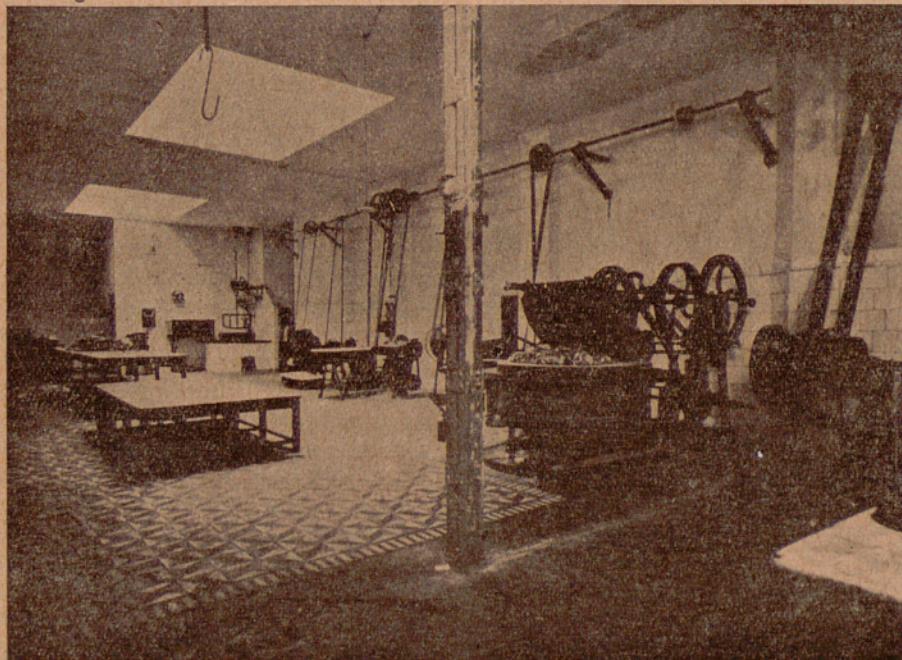
Madrid, como toda gran población, figura en la categoría de consumidora; el mercado madrileño en productos cárnicos se abastece principalmente de embutidos y acecinados procedentes de las más afamadas regiones y de los productos más diversos; la población madrileña, de muy vario origen, trae sus costumbres y gustos alimenticios; no hay extrañeza en admitir a la venta toda clase de alimentos; los embutidos representan una modalidad típica en cada región; una misma clase de embutido, como ocurre con el chorizo y la longaniza, que siendo de composición muy semejante, varían en gusto, aroma, etcétera, según la región de producción, y siempre se prefiere como mejor el procedente de la misma región del consumidor; da la casualidad que el paisanaje es una excelsa calidad para los embutidos.

Sin perjuicio de la invasión comercial que todas las comarcas chacineras hacen en el mercado madrileño, buscando venta a sus productos cárnicos, Madrid tiene una fisio-

nomía propia y característica dentro de la gran variedad y número de embutidos; además, Madrid, por su emplazamiento geográfico, reúne condiciones apropiadas para un gran desarrollo de esta industria, pero le falta una ganadería porcina numerosa a su alrededor que le proporcionase abundante materia prima.

Encuéntrase Madrid en el vértice sur de la cordillera Carpetovética, pudiendo considerarse con una altitud media de conjunto de la población de 646 metros sobre el nivel del mar; el clima puede considerarse de extremado. El alejamiento de las costas y la altura sobre el mar dan, como consecuencia, que Madrid se halle sometido a todos los excesos climatológicos que ofrecen los lugares muy continentales.

Para nuestra industria chacinera clásica, interesan dos datos atmósfericos por esencia: 1.º, la temperatura media; 2.º, la humedad; los productos de conservación (chorizos, salchichones) y los salazones (jamones, etc.), se curan al aire, reclaman frío y



Vista de una fábrica moderna de salchichería.

sequedad, doble condición que cumple bien el clima de Madrid.

La Oficina Central Meteorológica ha publicado datos de diez años de observación (1915-1924), y de ellos tomamos los dos cuadros siguientes:

Temperaturas medias y extremas (en grados centígrados).

M E S E S	Media	Máxima	Mínima
Enero.....	4'9	15'8	-5'7
Febrero.....	6'3	16'2	-5'7
Marzo.....	8'5	20'3	-3'9
Abril.....	11'1	26'7	-1'5
Mayo.....	16'8	32'0	2'1
Junio.....	20'2	36'6	5'1
Julio.....	23'8	36'4	8'4
Agosto.....	23'9	37'7	9'5
Septiembre.....	18'9	32'2	4'9
Octubre.....	13'4	28'2	-1'1
Noviembre.....	8'2	20'1	-3'8
Diciembre.....	5'0	15'3	-8'8
Temperatura media anual.....	13'4° C.		

Humedad atmosférica.—Los valores de la humedad relativa en Madrid, según datos tomados de treinta y cinco años de observaciones meteorológicas, publicados por el Observatorio Astronómico, se pueden formar por las siguientes tablas, con los promedios máximos y mínimos.

M E S E S	Máximo	Mínimo
Enero.....	90	66
Febrero.....	83	55
Marzo.....	82	48
Abril.....	81	46
Mayo.....	76	50
Junio.....	65	39
Julio.....	55	32
Agosto.....	55	33
Septiembre.....	72	41
Octubre.....	86	56
Noviembre.....	91	61
Diciembre.....	93	67

Corresponde al clima de Madrid la característica de un clima frío y seco, atmósfera ideal para una buena evaporación.

Hemos de completar esta reseña aportando los datos más importantes para la industria chacinería (la evaporación y la niebla) en el clima de Madrid, datos tomados de diez años de observaciones hechas en el Observatorio Central Meteorológico.

M E S E S	Evaporación en milímetros por día	Número de días de niebla
Enero.....	1'1	7'0
Febrero.....	1'4	3'1
Marzo.....	1'3	0'7
Abril.....	2'6	0'0
Mayo.....	3'4	0'0
Junio.....	4'4	0'0
Julio.....	5'7	0'0
Agosto.....	5'7	0'0
Septiembre.....	3'2	0'2
Octubre.....	2'1	0'2
Noviembre.....	1'0	3'3
Diciembre.....	0'7	7'6

Estos datos acusan una intensa evaporación y un tiempo despejado, factores auxiliares para la buena maduración de los embutidos.

Seguramente espíritus prácticos considerarán toda esta información meteorológica como algo superfluo; también nosotros comprendemos que para hacer una longaniza no hace falta ver un termómetro ni conocer el higrómetro; sin embargo, para explicar el porqué se hace una longaniza son necesarios estos conocimientos y algunos otros más, única forma de encauzar la industria chacinería con éxito industrial, teniendo en cuenta que el *práctico* se entera de estas condiciones climáticas por su hábito, con la única diferencia que las percibe, pero no las mide; convengamos no resulta ocioso conocer con la mayor exactitud las características climatológicas para implantar una industria chacinería.

II

Madrid fabrica pocos embutidos, y ninguno típico que pregoné su fama comercial por el mercado patrio; la carencia de ganadería abundante y la mano de obra es cara, dos condiciones adversas para la prosperidad de una gran industria. En el amplio catálogo de embutidos y productos derivados del cerdo, la salchichería madrileña contribuye únicamente con dos tipos característicos, que son: la salchicha madrileña y el chicharrón, dos productos de aprovechamiento, como corresponde a un mercado consumidor.

La receta de la salchicha madrileña varía según el color; porque hay dos variedades, *salchicha roja* y *salchicha blanca*; la diferencia principal es el color, pero también varía la composición de los condimentos. Las recetas que copiamos corresponden a la preparación típica de estos embutidos; las cos-

tumbres comerciales, la influencia de recepcio-
narios y productos extranjeros han modifi-
cado en muchos casos la composición y,
sobre todo, la condimentación de la salchicha
madrileña. La receta típica, generaliza-
da en la salchichería madrileña, corresponde
a los siguientes términos:

Salchicha roja.—Se compone de carne de
cerdo exclusivamente, mezcla de carne ma-
gra y carne grasa; es de mejor calidad cuan-
to mayor proporción de magro contenga.
La receta es la siguiente:

Para diez kilos de embutido:

Carne magra de cerdo.....	6 kilos.
Sal molida.....	200 gramos.
Pimentón dulce.....	200 —
Un poco de orégano.	

Dos dientes de ajo majado en un poco de agua.

La carne no se ha de picar muy menuda;
al comer la salchicha debe dar sensación de
masticar trozos de carne. A esta receta clá-
sica algunos salchicheros la mejoran aro-
matizando el contenido con nuez moscada
(5 gramos por 10 kilos), con canela (5 gra-
mos) o con especias finas francesas; en esta
parte influyen mucho el gusto de la clien-
tela o el deseo de presentar un producto
nuevo.

La masa, picada y sazonada, se embute en
tripas de cordero, llamadas en Madrid *cabos de salchicha*, se dividen o no en trozos, y se
forman parejas para darle mejor presenta-
ción comercial.

Esta salchicha no sufre ninguna prepara-
ción; se vende en fresco; antes de consu-
mirla necesita una preparación culinaria,
siempre a gusto del cliente y en su casa.

Con la misma receta de la salchicha se
prepara una longaniza, cambiando la tripa,
que resulta excelente embutido; apenas es
conocido fuera de Madrid por las razones
anteriormente expuestas.

Salchicha blanca.—También se compone de
carne de cerdo exclusivamente, mitad ma-
gro y otra mitad carne grasa. La receta es
la siguiente:

Para diez kilos de embutido:

Carne magra de cerdo.....	5 kilos.
Idem de lardo.....	5 —
Pimienta molida blanca.....	20 gramos.
Idem id. negra.....	10 —
Sal molida.....	200 —
Nuez moscada o canela molida.....	10 —
Un poco de agua para poner la pasta blanda y es- ponjosa.	

Las operaciones de picado, embutido, etc.,
son iguales a las de la salchicha roja; tam-
bién la blanca se vende en fresco, y después
el cliente la prepara, según su gusto, para
comerla.

Chicharrones madrileños.—En el amplio
catálogo de productos típicos de la industria
salchichera fina existe una serie de prepara-
dos alimenticios a base de carnes o produc-
tos de cerdo que salen del concepto indus-
trial del embutido porque, realmente, no se
presentan revestidos de tripa de ninguna
clase; la industria francesa e italiana son
muy surtidas en esta clase de embutidos y
extienden por todo el mundo sus fórmulas de
fromages (quesos), *hures* (cabezas), *galan-
inas*, *mosaicos*, etc., alimentos exquisitos que
han conquistado mucho público y en el
aspecto industrial son fórmulas de aprove-
chamiento de trozos del cerdo que no pueden
aplicarse al embutido o consumo en fresco.
En el fondo de todos estos preparados hay
una fórmula casera, de tradicional fabrica-
ción, que después la industria ha perfeccio-
nado y mejorado en su composición y, prin-
cipalmente, presentación.

Precisamente consideramos a los chicha-
rrones madrileños en este momento de su
evolución. Pasando de preparación casera,
por fase industrial, a su perfeccionamiento
comercial, los chicharrones madrileños, bien
preparados, constituyen un excelente re-
curso alimenticio y un amigable acompa-
ñamiento del vino. Dicen, y con razón, los
buenos bebedores que los productos grasos
suavizan la mucosa de la boca y la prepara
para bien recibir la caricia del vino; los ca-
tadores riojanos acostumbran a masticar
nueces, alimentos grasos, antes de probar
el vino, y no cabe duda que los chicharrones,
con su grasitud, ayudan a hacer paladar y
saborear el gusto de nuestros vinos.

Los chicharrones, según la receta clásica,
se preparan de la siguiente forma: las lengua-
ses, carne de las cabezas, de codillos, se
cuecen convenientemente el día antes de la
preparación del chicharrón. En una receta
antigua hemos visto que, además de las
partes carnosas señaladas, se empleaba el
cuajar encallado, es decir, el estómago de
cerdo limpio, cocido y encallado y cortado
a trocitos; modernamente se prescinde de
este *encallado*, quizás para mejorar la pasta.
Cocidas las carnes dichas, el día siguiente

se pone la caldera para fundir las mantecas, y después de bien extraída la grasa con el chicharrón propiamente dicho, se mezclan, convenientemente picadas, las carnes de cabezas, lenguas, etc., y se refrie a fuego lento durante cuarenta minutos, agregándole un poco de sal, pimienta negra y orégano en cantidad suficiente y sin que sobresalga demasiado el gusto de estas especies.

Terminada la operación de freír se prensa para formar tortas.

III

Madrid también se presta muy bien a la preparación de toda clase de embutidos que constituyen la salchichería fina, derivación industrial de gran porvenir, y se explica, pues los embutidos tipo salchichería fina, de consumo internacional, requieren, además de la carne de cerdo, otras carnes y vísceras para formar las pastas, y sólo en las grandes poblaciones se encuentran siempre toda clase de carnes, lenguas, hígados, etc., que forman estos embutidos.

En el mercado madrileño era conocida desde antiguo la mortadela italiana, de procedencia original o de fabricación catalana; también la numerosa colonia alemana buscaba las salchichas de su país, y quizá por este motivo se ha iniciado una fabricación intensa de las salchichas tipo alemanas; es indudable que actualmente estos tipos de embutido extranjeros (mortadelas y salchichas alemanas), tienen mucha aceptación en Madrid y se fabrican en cantidad para el abasto.

De cómo ha aumentado el consumo de salchichas alemanas podemos dar este dato recogido en un establecimiento de la Corte: hace cinco años vendía 50-60 pares de salchichas de Francfort por semana; durante este invierno se han vendido 150-160 pares diarios; en cuanto a los demás productos podemos decir, poco más o menos, lo mismo; así, pues, lo que empezó como tímido ensayo para satisfacer gustos regionales ha terminado siendo una industria digna de atención.

Todos, por lo menos la gran mayoría de los productos de la salchichería alemana y francesa, tienen una conservación a base de escaldado y humo muy diferente del embutido español, que necesita aire seco, y su composición, su aroma, influye mucho en la

calidad, sabor, etc., del embutido; para escaldar y ahumar un embutido, el ambiente influye poco; en cambio, la técnica que el industrial emplea es decisiva: con buenos obreros y buenas carnes salen excelentes embutidos tipo italiano, alemán o cualquier otro estilo.

He dicho buenas carnes, y la salchichería fina tropezó en sus principios con que el mercado madrileño era abastecido por cerdos de Extremadura y Andalucía. Todo pringue, y ciertamente estas carnes son poco apropiadas para embutidos de esta clase; la riqueza porcina española ofrece oportunamente una gama enorme en razas y tipos de cerdos; entre un celta galaico extra-magro y un lampiño extremeño todo grasa, tenemos una serie muy larga de cerdos donde la industria tiene para elegir, y así ocurre que la salchichería fina busca reses magras, jóvenes y de carnes consistentes; la buena carne, en términos de industria, es también la bien cebada, de gusto agradable, y estas cualidades en los cerdos españoles son extraexcelentes, debido a que en su crianza y engorde no han conocido los piensos artificiales, los residuos de industrias de fermentación, pues comen granos, bellotas, castañas, etc., cebos apetitosos y excelentes, y con ellos las carnes resultan aromáticas y sápidas.

Los embutidos extranjeros que más aceptación han tenido en Madrid los incluimos en la siguiente lista: Mortadella italiana, *Frankfurter-Wurstchen* (salchicha de Frankfur), *Braunschweiger-Mettwurst* (chorizo de Braunschweiger), *Turinger-Blutwurst* (morcilla de Turingia), *Blutwurst* (morcilla alemana), *Leberwurst* (salchicha de hígado), *Zungerwurst* (salchicha de lengua), *Boudin de París (Brasse)*, morcilla de París (1), *Petites saucisses Chipolata* (salchichas chipolatas), Ruladas de ternera.

Hay en el mercado madrileño muchos más productos alimenticios, compuestos a base de carne de cerdo; realmente no pueden incluirse en el epígrafe embutidos y forma en la larga lista de los fiambres, tema que sale algo de la industria salchichera, y, por ese motivo, no los mencionamos.

Como conclusión, resulta Madrid una población que consume muchos embutidos y que sólo fabrica un tipo de consumo en fresco.

(1) Estos embutidos y otros tipos franceses, son más bien platos de cocina que productos de industria.

LAS GALLINEJAS

El «menudo de las rejas», principalmente lanares, que fué la carne preferida por el pueblo español, se compone de muy diversos órganos y vísceras, que la anatomía clasifica y define con todo detalle; el vulgo, soberano creador del lenguaje, ha sabido también inventar una clasificación distinta de los anatómicos y con un léxico pintoresco, gráfico y atrayente.

Un manjar popularísimo en Madrid son «las gallinejas», conocidas de nombre por cuantos frequentan los barrios bajos; en cambio, desconocidas en su naturaleza para la mayoría del vulgo, e incluso para cuantos se preocupan de estudiar tradiciones y costumbres populares; y es que las cosas populares pasan a la vista de todo el mundo; sus raíces son profundas y difíciles de explicar. El saber popular oculta tenazmente sus conocimientos a toda investigación somera y exige un análisis intenso para entender el secreto de su verdad.

Hemos querido saber qué son las gallinejas y otra porción de manjares que componen la fritanga callejera, mísero condumio plebeyo, aunque tenga algunos «aficionados» distinguídos. Conocíamos desde nuestra época estudiantil los típicos puestos de las gallinejas: Huerta del Bayo, Provisiones... que afluyen a Embajadores, vía obligada a nuestra Escuela de Veterinaria; en aquellos años nos familiarizamos con estas fritangas, cuyo olor de sebo frito las denuncia a gran distancia; de esta feliz época sólo recordamos los ataques al olfato y el picor irritante en las fosas nasales.

En nuestras averiguaciones en nada nos han ilustrado las consultas de libros, ni siquiera los propios consumidores. El lenguaje del pueblo tiene orígenes caprichosos, de complicada etimología y de intrincado sentido. Así, para saber qué es una gallineja, se necesita acudir a la fuente de su producción, visitando una mondonguería en el momento en que trabajan un menudo de cordero; la visita a una mondonguería es una curiosa lección de cosas y se aprende un léxico pintoresco cuya interpretación y explicación las creo inéditas.

Gallineja, sea de cordero o de ternera, es el trozo del intestino colón en su parte laberíntica, llamada así porque en los rumiantes se repliega en circunvoluciones elipsoides; para ser gallineja exige algo más que un pedazo de tripa: necesita el trozo del mesenterio correspondiente que mantiene unidas las vueltas intestinales y los pegujones de sebo que normalmente se depositan en esta serosa; los mondongueros, poco duchos en anatomía regional y menos en cuestiones de lexicografía, saben, sin embargo, sacar muy bien la gallineja, que certamente se llama así porque recuerda la forma de las tripas de las gallinas.

El verdadero secreto de la gallineja está en su preparación: el «escurrido», que dicen los profesionales, se ha de hacer apenas sacado el mondongo, se corta la gallineja y sin lavado de ninguna clase, sin romper su forma anatómica, se extrae el contenido intestinal dejándole la esencia vital del tejido y la sus-



«Las Gallinejas»

(Dibujo de V. Bécquer)

tancia de su natural composición; la gallineja, nana vez escurrida, se frie en sebo, cuyos penetrantes aromas intoxican las fauces de quienes no están acostumbrados a los olores acreos.

Entresijo, comparte con la gallineja la nombradía popular; también es alimento de gran consumo y procede del cordero y la ternera. Se llama entresijo al resto de la gran masa del mesenterio que sostiene unidos los diversos trozos y revueltas intestinales; acompañan siempre a esta serosa muchos ganglios linfáticos (botones, dice el vulgo), por su gran cantidad de materia sebácea suministran abundante gringue para la fritura, y después de frito proporciona el coruscante «chicharrón» tan predilecto de la gente menuda.

La lista de los alimentos típicos de mondonguería es bastante larga, cuyos nombres populares quiero explicar, y que se venden su mayoría en los clásicos puestos de las gallinejeras.

Las «culatas», trozos del intestino recto o cular, también se venden, después de escurridos, para fritos; las «capaduras», restos de los testículos atrofiados del carnero cuando la castración se hizo a vuelta de pulgar, método muy frecuentemente empleado por nuestros pastores; la «molleja negra», que corresponde al bazo, y la «molleja de pala», que en anatomía llamamos páncreas; estas mollejas de vientre no deben confundirse con la «molleja blanca» o simplemente «molleja» de cordero, nombre comercial de la glándula timus, que sólo se encuentran en las reses muy jóvenes. Las «madrecillas» o matrices de oveja, que se clasifican en «caponas» cuando están horras, y de «agua» durante la gestación. Por último, la ubre o mama, de las hembras productoras de leche, vacas lecheras y ovejas de ordeño.

Para el comercio popular no existen tantas categorías; el nombre genérico de gallineja se aplica a todos estos productos viscerales, que fritos al aire libre y a la vista del consumidor y vendidas en pequeñas porciones, por poco dinero, constituyen un alimento barato y nutritivo. Porque, no cabe duda, la grasa que envuelve estas fritadas alimenta, aunque exija su consumo un paladar educado.

Información científica

Sobre la técnica del reconocimiento en la inspección de alimentos, por F. Grütter.

En el reconocimiento de los alimentos se pretende probar su sanidad, y se han de contestar a estas preguntas. Si los alimentos están podridos, mal preparados, falsificados o alterados, siendo por tanto peligrosos para la salud del público. La inspección necesita recoger la seguridad respecto a las preguntas propuestas. La inspección veterinaria, para dictaminar sobre las cualidades de los embutidos y conservas, puede seguir la siguiente técnica:

I.—INSPECCIÓN DE EMBUTIDOS

Antecedentes.—Procedencia y constitución de las materias primas; término, clase y circunstancias próximas de la preparación; plazo de venta; duración y clase de la conservación, etc.

INSPECCIÓN DE LA MERCANCÍA. RECONOCIMIENTO MACROSCÓPICO.

Examen exterior: Aspecto, consistencia, olor, sabor.

a) Reconocimiento. Clase comercial, marcas, color, brillo, humedad, tirantez de la envoltura, alteraciones en el colgadero, en el almacenamiento (suciedad, hongos, cercos). Transparencia de la envoltura, color y características especiales de la parte transparentada, burbujas de aire debajo de la envoltura, tirantez general de la envoltura, estado de la carne sacada.

b) Olor. Olor propio del embutido, olor de los condimentos, olores alterados (ácido, podrido, rancio).

c) Palpación. Consistencia y humedad de la envoltura, unión de la envoltura con la masa de carne, burbuja de gases debajo de la envoltura, consistencia de la carne.

Reconocimiento de la envoltura. Reconocer los cabos cortados de la tripa, color peculiar, colores extraños (sumergiendo en agua y alcohol), consistencia (especialmente en desecación, blanda grasa), dureza en los productos crudos y cocidos.

PRUEBA DE LA MASA EMBUTIDA.

1. Estado de la superficie externa después de quitar la envoltura; color, humedad, aspecto externo, olor, consistencia.

2. Estado de la masa interior del embutido.

a) Modo de hacer el corte y el fraccionamiento (cortes al través y a lo largo).

b) Inspección de los cortes y fracciones: tersura, lustre, color en general, coloración periférica, tono de color en la grasa y de los demás componentes, coloración de la superficie al aire, olor, consistencia.

c) Desmenuzamiento de la masa. Inspección de los trozos separados en cuanto al color, tamaño, humedad, olor, consistencia.

d) Determinación macroscópica de los componentes de la masa: carne muscular, grasa, piel, sangre, pulmón (jugos), etc.

e) Olor y sabor de la muestra, acompañada de cocimiento o asado, separando, en cuanto sea posible, para la grasa y las materias albuminoides.

EMPLEOS DE LOS MÉTODOS DELICADOS PARA EL RECONOCIMIENTO.

a) Reconocimiento bacteriológico y serológico. Preparación bacteriana con distintos trozos de masa: frotis coloreados y sin colorear. Cultivos aerobios y anaerobios.

Examen para descubrir determinados gérmenes infecciosos (paratípus, mal rojo, carbunclo, bac. botulinus). Pruebas serológicas: diferenciación de las albúminas.

b) Examen histológico. Composición anatómica de la masa del embutido, colonias bacterianas.

c) Examen químico. Reacción de las carnes. Demostración de los productos de descomposición (amoníaco, anhídrido sulfuroso) y los productos feculentos. Remisión de pruebas al químico.

para determinar cuantitativa y cualitativamente las materias extrañas (agua, medios de conservación, materias colorantes), y, en ocasiones, para aclarar determinadas circunstancias.

II.—INSPECCION DE CONSERVAS DE CARNE EN ENVASES CERRADOS AL VACIO

Antecedentes. — Fecha de la compra. Origen de la mercancía. Duración y clase del almacenamiento, etc.

Examen exterior (antes de abrir el envase): señales de la mercancía, peso, tamaño y forma del envase, clase y espesor.

Particularidades:

a) Reconocimiento. Manchas de orín, falta de consistencia, desarrollo de gases al sumergir los envases en agua.

b) Prueba del olor en las faltas de consistencia del bote.

c) Palpación. Dureza de la pared del envase, resistencia al abollamiento.

d) Sucusión (especialmente en los envases cerrados en frío): cantidad de materia sólida y líquida (tacto y oído).

e) Prueba de la estufa. Resistencia al bombarje, formación de defectos, particularidades del contenido que rezuma.

Prueba abriendo los envases (primera impresión). Cantidad y olor de los gases que salen: cantidad, presión, olor, color y consistencia de la capa exterior del contenido. Alteraciones cuya existencia pueden atribuirse al envase.

Prueba del contenido después de abrir completamente el envase.

Examen macroscópico (superficial y profundo).

a) Reconocimiento, clase y naturaleza (especie animal, clase del trozo, preparación, condimentos). Color, lustre, humedad, desgarros, abultamiento, modificaciones, colonias bacterianas y de hongos, alteraciones en la periferia por deficiencias del envase, señales de cortes y rebordes del envase.

b) Prueba del olor. Olor propio de la mercancía: olores ácido, putrefacto, mohoso, rancio; prueba del olor mediante el calentamiento y la cocción, y, excepcionalmente, por el asado de un trozo (a ser posible el producto principal y los condimentos).

c) Prueba del gusto. Sabor propio de la mercancía: sabores putrefacto, mohoso, rancio, etc.

d) Palpación. Consistencia del producto principal y de los condimentos (dureza, sequedad, firmeza, blandura, mohosidad, fragilidad, grosedad, fineza, etc.).

e) Reconocimiento del interior del envase vacío. Estañaduras, barnizamiento, marmorizaciones, manchas de orín, defectos.

Aplicaciones de los métodos de examen fino.

a) Examen bacteriológico de la mercancía y del condimento. Aerobios, anaerobios, liquidación de la gelatina, gérmenes de enfermedades, tinción y cultivo de las bacterias. Especialmente en los animales de laboratorio (*Bac. botulinus*). Prueba de consistencia de Müller y examen bacterial.

b) Examen histológico. Cortes por inclusión,

tinción y contornos del material para juzgar el estado fresco de la mercancía. Información sobre la clase de tejido del organismo.

c) Examen químico. Demostración, clase y fuerza de la reacción. Demostración del amónico libre (reacción de Eber). En casos particulares remisión de las muestras al químico para demostrar los estados de alteración, y para complemento de hallazgo de algunos cuerpos específicos en señalados casos. (*Zeitschrift für Fleisch- und Milchhygiene*, 1 agosto 1929, p. 405).

NOTICIAS

IV Asamblea de la Asociación Nacional Veterinaria Española.—Convocatoria. Concretando el propósito de este Comité directivo, manifestado ya en su primera reunión a raíz de rehabilitarse la A. N. V. E. de convocar en plazo perentorio una Asamblea Nacional, que cada día parece más necesaria y urgente, en Junta celebrada el día 3 del actual se tomó el acuerdo de prescindir de los plazos y requisitos que señala el artículo 24 del Reglamento y fijar los días 16 a 19 de mayo próximo para celebrar la referida Asamblea, IV Nacional y II de las que la Asociación Nacional Veterinaria Española organiza como tal entidad.

Podrán inscribirse como asambleistas cuantos veterinarios en 31 de octubre de 1925, fecha de disolución de la A. N. V. E. figuraban como socios en ella y se encuentren al corriente de sus pagos, y los que desde el día 12 de febrero próximo pasado tengan solicitado el ingreso y les haya

Dos obras interesantes

EL MATADERO PÚBLICO

por S. SANZ EGANA

Prólogo de Luis Bellido, Arquitecto

Un volumen 528 páginas, con 173 figuras.
Encuadrado: 16 pesetas.

La Inspección Veterinaria en los Mataderos, Mercados y Vaquerías

por J. FARRERAS y C. Sanz Egaña

Segunda edición reformada y ampliada por C. Sanz Egaña

Un volumen 1.080 páginas, 262 figuras y 8 láminas. Encuadrado: 30 pesetas. A los suscriptores el 20 por 100 de bonificación.

Pedidos: Apartado 628.-MADRID

Se remiten contra reembolso
cargando gastos de giro y franqueo.

sido concedido; al solicitar la inscripción abonarán la cantidad de ocho pesetas, en concepto de cuota de asambleísta, según se estableció para la III Asamblea, y es ahora más preciso por la falta de fondos sociales, cuota que deberán remitir con la debida anticipación al Secretario-Tesorero, D. León Hergueta, Ancha de San Bernardo, 2 principal, quien a su recepción enviará la tarjeta y Reglamento correspondientes. A las señoras se la puede inscribir gratuitamente, teniendo todas las ventajas de los asambleístas.

La Asamblea se celebrará con sujeción al Reglamento vigente en la III Asamblea, que anticipadamente se dará a conocer, y con arreglo al siguiente programa:

- 1.^º Discurso de apertura por el señor Presidente.
- 2.^º Lectura y discusión de la Memoria reglamentaria del Secretario-Tesorero.
- 3.^º Nombramiento de la Comisión investigadora de cuentas.
- 4.^º Discusión del Reglamento del Colegio de Huérfanos.
- 5.^º Moción sobre el Montepio Veterinario.
- 6.^º Proposiciones de los señores asambleístas que previamente haya visto el Comité y que se admitirán hasta el día 10 de mayo.
- 7.^º Lectura del informe por escrito de la Comisión investigadora de cuentas y su discusión.
- 8.^º Nombramiento del Comité Central Directivo.
- 9.^º Discurso de clausura.

Nos parece ocioso encarecer la transcendencia que para la clase y para la A. N. V. E. tiene la proyectada IV Asamblea Nacional, ya que su celebración significa la consolidación del organismo, cuya potente vida fué interrumpida hace más de

cuatro años, y de ella han de salir resueltos o en camino de pronta resolución los magnos problemas del Colegio de Huérfanos y Montepío que la clase tiene planteados y en obligado aplazamiento desde que se constituyó la Asociación.

Es preciso, pues, la concurrencia a esta Asamblea de cuantos sientan hondamente la preocupación por los problemas colectivos, ahora más inquietantes y acuciadores que nunca, y esperamos que todos los inscritos en la A. N. V. E asistan a esta solemne resurrección material de nuestra querida Asociación, cuyo espíritu ha sobrevivido a todas las adversidades.—Madrid 7 de abril de 1930. El Presidente, C. Sanz Egaña. El Secretario-Tesorero, León Hergueta.

Subasta de pieles.—El Consorcio de Expendedores de Carnes de Madrid ha subastado la producción de pieles de lanar del segundo trimestre, que ha sido adjudicada a los siguientes precios:

Las pieles de cordero de lana de la zona primera, a 52 1/4 céntimos por kilo de la canal; las otras zonas, a 52 1/2 céntimos.

Se fijó un rebajo de 1,50 pesetas por piel para las rotas, bastas, negras, portuguesas y roñosas.

Para las pieles de cordero rapón no hubo postores.

Suscripción pro familia de Gallego.

Suma anterior.....	215 pesetas.
Manuel Recuerda Casado.	5 —
Cristóbal Salas.....	50 —

Advertencia.—Las cantidades deben girarse al Sr. Sanz Egaña, Matadero, Madrid (5), avisando con una tarjeta el envío para evitar confusiones.

MERCADO DE CARNES

ULTIMAS COTIZACIONES

MERCADO DE MADRID

GANADO VACUNO

La situación de escasez que se advertía en los últimos días del pasado mes ha sido conjurada con la llegada de importantes partidas de ganado extremeño.

Las últimas cotizaciones son las siguientes: toros, de 3,39 a 3,43 pesetas kilo canal; vacas extremeñas, de 3,13 a 3,17 ídem fd.; vacas asturianas, a 3 ídem fd., y vacas gallegas, a 2,91 ídem fd.

GANADO LANAR

Conforme anunciábamos en nuestro número anterior, el Consorcio contrató unos 40.000 corderos, para las matanzas del 1 al 19 del actual, a los precios de 3,45 y 3,40 pesetas kilo canal, según se sacrificuen en la primera o en la segunda decena.

A los pocos días de hecha esta operación contrató unos 80.000 corderos, la mitad para las matanzas del 21 al 30 del actual, al precio de 3,20 pesetas kilo, y la otra mitad para sacrificar en la primera decena de Mayo, al precio de 3,10 pesetas kilo.

Con estas contrataciones quedará abastecida esta plaza hasta el 10 de mayo, siendo casi seguro que no se hagan nuevas contrataciones hasta el 8 del próximo mes.

MERCADO DE BARCELONA

Nota de precios de las carnes de las reses que se sacrifican en los Mataderos públicos de esta ciudad:

Vacuno (mayor), a 2,85 pesetas el kilo; ternera, a 3,80 ídem fd.; lanar, a 4,10 ídem fd.; cabrío, a 2,50 ídem fd.; cabrito, a 5,95 ídem fd.; cordero, a 5 ídem fd.; cerdos (País), a 3,75 y 3,70 ídem fd.; extremeños, a 3,20 y 3,25 ídem fd.