

# La Carne

REVISTA TÉCNICA QUINCENAL

Redacción y Administración:

Avenida de Pi y Margall, 18, 2.º 28

Toda la correspondencia:

Apartado de Correos 628.—Madrid

AÑO VII

MADRID, 30 DE ABRIL DE 1934

NÚM. 8

## CRONICA QUINCENAL

**Notas \* \*** El Laboratorio Municipal de **chacineras** Madrid ha publicado una interesante Memoria con el resumen de los trabajos realizados en el año 1933; la lectura es muy instructiva, porque demuestra dos cosas: la labor que realiza esta dependencia científica del Municipio matritense y la frecuencia con que se falsifican los alimentos.

Con relación a los productos cárnicos encontramos una estadística que merece darse a la publicidad y después hacer unas observaciones prácticas.

Los análisis de embutidos y sus resultados acusan estas cifras:

Buenos y aceptables.....	515
De escaso valor nutritivo.....	95
Deficiente elaboración.....	278
Con colorantes nocivos.....	450
En descomposición.....	271
Enrancados.....	258

Su lectura nos sugiere algunos comentarios que debe conocer la industria chacinera, ya que el mercado madrileño es muy importante y sus normas tienen frecuentes imitadores.

\* \* \*

Hay dos enunciados entre las causas de inutilización de embutidos que invoca el Laboratorio municipal que merecen un "análisis del análisis". Nos referimos a los productos señalados como "de escaso valor alimenticio" y de "deficiente elaboración"; la ambigüedad es tan manifiesta que realmente un centro científico no puede emplear estos títulos para dar un dictamen.

Acerca de estas dos cuestiones la Federación Madrileña de Industrias de la Carne se ocupó, en una de sus sesiones y en la Memoria del

año 1933 (página 21) dice que "ha interesado que el Laboratorio municipal manifieste con claridad en los análisis que practica que se entienda por el concepto de "escaso valor nutritivo o deficiente elaboración", puesto que son conceptos de tanta imprecisión, los industriales no saben a qué atenerse para defenderse de las multas que por dichos motivos se les imponen". La contestación de las autoridades municipales, y que figura en la misma Memoria, tampoco resuelve el problema ni define estos términos.

Nos encontramos ante un hecho real, evidente: la presencia de embutidos que merecen una sanción gubernativa por una "anormalidad" sin definir por parte de las autoridades, y por tanto no pueden conocer los industriales.

Nace el defecto de una deficiente legislación de higiene alimenticia, unas líneas, como trazadas para salir del paso, es todo cuanto se dice de embutidos y sus componentes; la chacinería clásica española es muy pobre en tipos: tenemos como único exponente genuino el chorizo y su amplificación la longaniza, ambos productos netamente españoles; tenemos también un condimento muy español: el pimentón, y aquí para todo.

El valor nutritivo de un embutido depende principalmente de la carne y grasa que entre en su composición. Los condimentos, incluso la sal, son estimulantes, son aromatizantes, pero su valor alimenticio es discutible; el embutido tiene como alimento otra ventaja no despreciable: su gusto, satisfacer el paladar, ser grato de comer; puede darse un embutido muy nutritivo y en cambio ser repugnante o desagradable de comer por exceso de grasitud, por muy picante; así, el concepto "valor nutritivo" necesita más que aclaración, precisión científica.

El embutido sirve principalmente para apro-

vechar trozos de reses que tienen difícil venta en estado natural; las grasas principalmente. En un embutido bien preparado se mezclan mucho tocino, mucha manteca, que de otra forma la rechazaría el consumidor; esta mezcla no ataca al valor nutritivo del producto, y sin embargo merma su valor comercial; el embutido también sirve para el aprovechamiento de carnes inferiores, de trozos musculares que no pueden venderse en la tabajería, como son los trozos de las carrilladas (maseteros), de mogotes (inserciones musculares de la nuca)..., que pueden picarse para embutido; son carnes sanas; en cambio, son carnes de inferior calidad, pero también la "carne de falda" es un alimento de muy escaso valor nutritivo, y a ningún inspector veterinario se le ha ocurrido decomisar estos trozos por ser poco nutritivos. Si son retirados del consumo será por manifestar alteraciones patológicas.

Hay otros trozos de carne, la "carnaza" (trozos de músculos subcutáneos) trozos de carne adheridos a la cara del cuero y que son recogidos durante la operación del descarnado; son carnes sanas, mejor dicho, son carne de reses sanas que por sufrir operaciones y tratamientos contrarios a la higiene producen grandes ensuciamientos, haciéndolas impropias para el consumo del hombre. La industria honrada ha encontrado un aprovechamiento a las carnazas: se destinan a la preparación de chicharrón para perros, tortas mezcla del verdadero chicharrón de la industria sebera y carnaza que sufrían una fritura en el sebo suficientemente intensa para destruir los gérmenes exógenos que pudieran infectar las carnes.

Las carnazas han de considerarse como material impropio para la fabricación de embutidos por ser carnes ensuciadas, contaminadas post-mortem; el reconocimiento de las carnazas en los embutidos es fácil porque siempre contienen trozos de piel o resto de tejido cutáneo, testigo de gran valor diagnóstico que no se encuentra en ningún otro trozo de la carne.

Otra práctica frecuente en los embutidos se refiere a la incorporación de sebos, trozos de tendones, aponeurosis, carne valiente con mucho pimentón para que resalte el color; semejante proceder constituye un fraude no definido taxativamente, pero embutidos que contengan esta composición se pueden retirar del consumo alegando razones legales y científicas.

El "escaso valor nutritivo" no es fraude en cuanto el precio guarde relación con la calidad; no hace mucho tiempo, en la conferencia del

doctor Draeger ("LA CARNE", 15, 31 enero 1934), establecía muy bien el concepto del fraude en el caso de vender una salchicha que sustituye sus componentes normales con otros de inferior valor o aprecio, y sigue cobrando el precio de buena calidad; en cambio no es falsificación cuando la calidad guarde relación con el precio; el valor nutritivo es un exponente comercial y los embutidos son tan variados en este aspecto, que aceptando este criterio los decomisos serían frecuentes; en el mismo salchichón hay tipos de inferior calidad, que apenas tienen carne de cerdo, e indudablemente su valor nutritivo comparado con el primero resulta muy distante, y a nadie se le ocurre, si no presenta otra alteración, decomisar por escaso valor nutritivo este tipo de embutido. Lo mismo cabe decir de otros tipos que presentan diferencias grandes en su composición y por tanto en su valor nutritivo.

\* \* \*

Hay un epígrafe en la citada memoria realmente incomprensible: "Deficiente elaboración". Hacer un embutido es la técnica más sencilla de todas las industrias cárnicas; las mujeres analfabetas del último villorrio hacen embutidos de tipo español. En España no hay escuelas ni apenas textos que traten de estas cuestiones, y anualmente fabrican millones de kilos de embutido. Por curiosidad y algo por obligación he leído las faltas que encuentran los peritos alemanes en los embutidos de su país, y conste que cito Alemania, donde el salchichero es un artista que necesita pasar por una escuela profesional: todo el embutido alemán es receta y técnica; sin embargo, los decomisos se hacen por muchas causas. Nunca he leído por defectos de elaboración. Si el Laboratorio hubiera contestado a la Federación de Carnes definiendo el concepto, podríamos discutirlo. Así hacemos punto. Quedamos como el que mira una interrogante en el vacío.

\* \* \*

Por último, hay otro motivo de decomiso: por contener colorantes nocivos. En esto han cargado la mano los técnicos del Laboratorio; será con colorantes prohibidos, que no es lo mismo; los colorantes artificiales más usuales en la fabricación de embutidos son los rojos derivados de la hulla, del grupo de los colorantes azoicos y ninguno de estos colorantes son tóxicos;

son los mismos que se permiten en la confitería, industria licorera, etc., etc., preparación de barras para los labios. Si fuesen nocivos, se sobreentendiendo para la salud del consumidor, la legislación los hubiera prohibido totalmente en la industria y preparación de los alimentos.

Es prohibición absurda, injustificada; la industria salchichera no puede sacar ventajas en su buena presentación de estas coloraciones que la industria mantequera, hermana en su origen pecuario, sabe aprovechar.

El Laboratorio madrileño cumple con su misión en tanto la ley no cambie. Si las denuncias fueran por colores prohibidos, la nocividad resulta un agravante injustificado.

\* \* \*

La industria chacinera española necesita alientos en su fabricación, severidad para los falsificadores; pero necesita claridad en los dictámenes para guiar su conducta.

---

## ABASTOS

### Las carnicerías municipales en Francia

El tema de la vida cara constituye una permanente inquietud de los poderes públicos: colocado el gobernante entre el yunque y el martillo, obligado a tomar posición entre el deseo de dejar en paz el pequeño comercio y ante el temor de un movimiento de opinión, las autoridades, tanto legislativas como municipales, se inclinan hacia la parte más fuerte, en este caso el comprador.

Una proposición de ley adoptada por el Senado francés, a propuesta firmada en 10 de noviembre de 1932 por los señores Cheron, Roy, Regnier, Perrier y Rio, tendía "a facilitar a los municipios, en materia de abastecimientos, la creación de órganos destinados a la lucha con la carestía de la vida".

Según esta proposición, los Ayuntamientos han de estar autorizados a organizar "Servicios de carácter comercial para combatir los precios excesivos de los alimentos de primera necesidad".

La propuesta era la siguiente: la apertura de semejantes establecimientos estaría subordinada a una encuesta gubernativa dirigida a todos los habitantes de la municipalidad que desean realizar la experiencia. En caso de oposición, el Consejo municipal deliberaría de nuevo, y en el plazo de ocho días el prefecto resolverá definitivamente sobre el proyecto.

La Comisión de la Administración general, departamental y comunal del Senado estudió la proposición Cheron y confió al señor Reynal el dar informe.

Esta ponencia se mostraba muy dudosa. Preveía que si durante dos años consecutivos el

balance presentaba una partida superior al 25 por 100 del capital de primer establecimiento, el prefecto podía retirar la autorización de explotación.

En la práctica, la facultad de los municipios para crear servicios no es nueva. Está autorizada en el artículo 68 de la ley de 5 de abril de 1884. Después el decreto-ley de 5 de noviembre de 1926 ha admitido "la intervención de los Ayuntamientos, especialmente por vía de explotación directa o por simple participación financiera en las empresas, tanto de forma cooperativa o comercial, que tengan por objeto el funcionamiento de los servicios públicos, el abastecimiento y la vivienda de la población, etcétera".

Un decreto fecha 28 de diciembre de 1926 fué publicado para la aplicación del precedente. En él se prevía que la municipalización recaudada en sus servicios no susceptibles de ser arrendados, exigía que su reglamento fuese aprobado por los ministerios de Hacienda y Gobernación.

Por otra parte, este decreto, más afirmativo que el precedente, declara que "los municipios y los sindicatos de municipios pueden autorizarse, en las condiciones indicadas por el artículo 3.º del presente decreto, a explotar directamente los servicios de interés público con carácter industrial o comercial.

Un cierto número de Ayuntamientos han aplicado estos textos para establecer carnicerías municipales, que fueron llamadas, según localidades, carnicerías reguladoras o municipales, tales son las de Villafranca-sur-Saône,

de Reims, de Auxerre, de Nevers. Esta última fué origen de un decreto del Consejo de Estado de 30 de marzo de 1930, reglamentando una protesta formulada contra las deliberaciones del municipio, y allí se dice: "Las Corporaciones municipales no pueden levantar empresas que tengan carácter comercial en los servicios públicos municipales; únicamente por razón de las circunstancias particulares de tiempo y de lugar un interés público justifica su intervención a esta materia (1).

Una de las carnicerías más conocidas actualmente gracias a la importancia de la personalidad del fundador, es la de Lisieux. El alcalde de la villa, Sr. Cheron, escribía en 1932: "Si el coste de la vida permanece tan elevado, tanto que los precios socaban y el poder de compra del consumidor disminuye, ¿qué será la paz social?

"Todos hemos de tener interés en combatir la vida cara, y es obligación moral de un Ayuntamiento vigilar que cada uno pueda vivir y mantener su familia. Para eso hemos creado dos clases de instituciones: una institución de asistencia es nuestra oficina de abastecimientos; un órgano regulador de precios es la carnicería municipal".

Esta carnicería fué inaugurada en 1 de diciembre de 1932, con el apoyo de una fuerte publicidad destinada a despertar la curiosidad del público. Esta publicidad se acompañaba de una campaña de prensa muy dura contra la carnicería local. El organismo municipal tuvo desde el principio el favor del público. La población del cantón se precipitó a su despacho. Los precios de la carne eran 25 por 100 más baratos que los precios corrientes, y fueron divulgados

(\*) La legislación española es mucho más expeditiva en cuanto a la organización de carnicerías municipales o reguladoras.

El artículo 150 del Estatuto municipal (decreto 8 de marzo 1924) dice así: "Es de la exclusiva competencia de los Ayuntamientos, subordinado tan sólo a la observancia de las leyes generales y a lo que esta Ley dispone, el gobierno y dirección de los intereses peculiares de los pueblos en la totalidad de su territorio, y en particular cuanto guarde relación con los objetos siguientes:

12. Policía de subsistencias, mataderos, alhóndigas, mercados, despachos reguladores..., conduzcan a prevenir y reprimir gubernativamente alteraciones de subsistencias alimenticias, infidelidad de pesas y medidas y cualesquiera otros fraudes en la expendición o suministro que no constituya delito."

Con estas atribuciones del Estatuto, el Municipio español puede, mediante un acuerdo, crear "puestos reguladores"; entre ellos se incluyen las carnicerías municipales. (N. de la R.)

por todas partes. Toda la prensa francesa se encargó de darlos la vuelta.

Pasados los primeros ocho días, la carnicería municipal de Lisieux tuvo necesidad de subir los precios. En ciertos trozos la elevación llegó a tres francos. En la actualidad (1933) las tarifas prácticamente constituyen un misterio. La prensa no dice nada, pero estos precios son los del baremo, pues la carne está tasada en Lisieux. La carnicería municipal no vende más barato que el comercio local. Así, la clientela de los primeros momentos ha retornado nuevamente a comprar en sus antiguas carnicerías. Los recriadores, faltos de entusiasmo, no pretenden sacrificar sus intereses, representados por el ganado, en provecho de la causa.

La carnicería continúa funcionando. Abastece los servicios intervenidos por la ciudad: el hospital, la oficina de beneficencia, las cantinas escolares que dependen de su autoridad. Este suministro, sin adjudicación licitada, es un ataque a la libertad de comercio inscrita en la ley de marzo de 1791. También sirve los bonos de los obreros parados.

El establecimiento es dirigido por un gerente pagado; los empleados son cuatro; las compras de ganado se hacen por un recriador, como delegado. Un Consejo de administración vigila el negocio; el capital de circulación ha sido anticipado por el presupuesto municipal. Teóricamente debe producir intereses.

¿Qué conclusiones se han sacado de esta experiencia? La carnicería municipal ha hecho bajar la carne, es un hecho cierto. Pero esta baja ha sido idéntica en aquellas poblaciones donde existían esta clase de carnicerías. Pasados los primeros momentos, los gastos de propaganda, el negocio, a vuelta a la normal explotación; desde este momento su intervención en favor de la baja del precio de la carne ha sido nulo. El consumo de carne no ha aumentado, salvo en apariencia durante los momentos del entusiasmo, correspondiente a las compras hechas por los consumidores de las localidades vecinas.

Recordemos ejemplos anteriores, pues hay precedente ya lejano.

Durante la edad media, los municipios crearon en ocasiones establecimientos para vengar la conducta de los carniceros, corporación muy turbulenta. Así se hizo, por ejemplo, en Dijon. El alcalde quiso en 1470 recurrir a este medio: la corporación de carniceros, muy poderosa, se alzó en queja ante el duque Carlos el Temera-

rio, que le daba lucro la causa. Después de la reunión ducal acudieron a la corona.

En el año 1500, la villa autorizó a los carniceros francos a vender, bajo su protección, en el interior de la población. La gente del oficio no se arredró por este acuerdo: "Nosotros somos 36 bajo un mismo estandarte—declara uno de ellos—; tenemos buena bolsa, y en virtud del signo, quieran o no, desharemos a los nuevos carniceros y no conseguiremos ser gobernados por un monton de...".

A pesar de esta oposición, la municipalidad abrió una carnicería municipal en Dijon, cerca del mercado de Champeaux.

Durante la revolución, estas carnicerías fueron inscritas en el programa de los

"Estableceremos en todas las villas y en todos los burgos considerables almacenes públicos—escribían en 1793 el convencional Santiago Roux. En París fué requisado un establecimiento privado a continuación de un decreto de un Comité de Salud pública del 28 primario del año III. Se denominó "la carnicería general" y fué puesta bajo la dirección de un patrono llamado Sauvegrain. El suministro de carnes se hacía a expensas del Gobierno. El fin perseguido era el mismo que actualmente: combatir la carestía de la carne.

La clientela parisién se entusiasmó con la novedad; pero algunos meses después, "la carnicería general" desapareció, "sin dejar trazas" de su actividad.

Mucho más cerca de nosotros, en noviembre de 1911, las vejaciones de la municipalidad de Montpellier acarreó una huelga de carniceros. El Ayuntamiento respondió abriendo una carnicería municipal; la huelga duró cinco días, el mismo tiempo que la carnicería municipal; el déficit producido alcanzó a 6.000 francos: 30.000 francos de los actuales.

Antes y durante la guerra se han hecho diversas tentativas de los municipios de Dijón, Roubaix, Erreux, Nimes, Troyes, Marsella, Aix-en-Provence. En todas partes el cierre tuvo que decretarse rápidamente. La villa de Saint Mandé en 1915 creó un Comité de la alimentación y abrió una carnicería municipal; establecimiento que no pudieron sostener y fué necesario cerrar. La villa de Nantes no consigue mejores éxitos en julio de 1918 con sus trece despachos de comestibles y sus ocho carnicerías. La villa de París organizó unas famosas barracas, que fué preciso liquidar en 1919 con unos quinientos millones de déficit.

Por el contrario, muchos municipios se han

mostrado muy prudentes en este aspecto. La capital, propietaria de las carnicerías reguladoras, explotadas por comerciantes particulares, beneficiados por un emplazamiento especial y gratuito y de un crédito de medio millón, acordado por el municipio. A pesar de ello, el Concejo municipal invitó al prefecto del Sena a suprimirlas en la sesión del 15 de marzo de 1932.

Los términos de la invitación son los siguientes: "El señor prefecto del Sena es invitado a tomar todas las medidas para proceder progresivamente a la supresión de los puestos reguladores establecidos en los diferentes mercados de la villa de París y a presentar un rendimiento de cuentas de las operaciones de caja a que ha dado origen el funcionamiento de esta institución".

Nos es permitido, después de estos ejemplos, llegar a la conclusión de inutilidad de las carnicerías municipales. Estos negocios, exentos de un gran número de tasas, gozan de unos privilegios abusivos, constituyen un grito de injusticia, que aun los mismos partidos de las izquierdas rechazan.

En 1912 el señor J. J. Bonnet, presidente de la sección radical y radical-socialista del Sena, criticó estos "procedimientos dolosos" cuya finalidad es servir de "trampolín electoral".

"Con el alcalde panadero, carnicero, lechero de la ciudad—escribe—tendremos el estado azucarero, vinatero, harinero, tratante de trigo, cebada, avena y otras múltiples cosas más".

El mismo autor termina con esta conclusión: "Se comete una injusticia sensible señalando a los detallistas de la panadería y de la carnicería como los autores responsables de la crisis de la alimentación. La panadería y la carnicería municipales se nutren de los subsidios comunales de los otros establecimientos. ¿Es admisible que el producto de los impuestos sean destinados a servir de competencia a los que los pagan?"

Incapaces de luchar seriamente con la vida cara, las carnicerías municipales son, por el contrario, susceptibles de agravarla; los gastos sobre las finanzas públicas constituyen cargas al consumidor. Comprobando estos hechos, bandier ha escrito: "La mayor parte de los casos los municipios han tenido que cerrar los puestos reguladores, a causa del déficit a veces tan importante que amenazan con desequilibrar los presupuestos municipales".

Su finalidad, el abaratamiento del precio de la carne, generalmente se ha conseguido "prácticamente—continúa el mismo autor—el resul-

tado se ha conseguido. La carnicería municipal ha comprado la carne tan cara o más cara que los carniceros y la revende más barata para beneficiar a los consumidores; pero con detrimento de los contribuyentes, en particular de los carniceros, doblemente perjudicados por esta concurrencia desleal para la cual ellos contribuyen en parte con los arbitrios que pagan”.

En su ponencia al Senado, Reynaldy ha mostrado una confianza relativa en el porvenir de estas iniciativas y ha llamado la atención del Parlamento para no dejar las manos demasiado libres a los municipios. La carnicería municipal—dice—no es una innovación. Ha sido llevada a la práctica por muchos municipios y se han sostenido con mucha dificultad. En efecto, resulta difícil encontrar personal idóneo que sea a la vez buen comprador y buen vendedor. Es difícil salir al encuentro de todas las exigencias de la venta; es difícil vender los trozos de carnes bajas. Con frecuencia estas dificultades son más agudas para un servicio municipal que para un particular, y conjuntamente contribuyen a formar el déficit. El déficit puede ser de tal naturaleza que llegue a perturbar el presupuesto del municipio y hasta a comprometer su liquidación; estamos pasando una época en que los presupuestos de las colectividades deben resistir a toda demanda de obligaciones indefinidas, de experiencias, que teniendo un fin generoso, sus resultados financieros ofrezcan sorpresas”.

Así los organismos municipales de venta atacan abusivamente al comercio libre, que forma la masa contribuyente. Antes de la guerra, en 1911, el Gobierno se preocupó de facilitar a los Ayuntamientos la apertura de almacenes municipales “para servir de regulación a la industria”. Las cámaras de comercio protestaron con vehemencia. Una de ellas, la de Bourge, propuso la siguiente cuestión: “¿Cómo, cuando se haya extinguido el pequeño comercio, se llenará el agujero que produzca en el presupuesto esta desaparición?” Tema que ha sido repetido después muchas veces.

Prácticamente, aun despreciando estas críticas tan fundadas, las carnicerías municipales no pueden durante mucho tiempo sostener en baja los precios; como las carnicerías cooperativas tienen falta de flexibilidad. Forzadas a conservar los precios muy bajos y muy firmes para salvar los principios electorales que han presidido a su fundación, estos establecimientos difícilmente pueden equilibrar su presupuesto por el juego delicado de las variaciones del

precio entre los trozos altos y bajos, según la demandan que tengan en el mercado.

Están expuestos a grandes pérdidas de carne por mala venta o grandes pérdidas metálicas por liquidación de sus existencias en malas condiciones.

Además, estas carnicerías no pueden adaptarse a las exigencias de una clientela. Aun la más pobre exige buena presentación, los trozos bien facheados, limpios de piltrafas, recordados. Hay una técnica, un arte de vender, que es primordial, y en el comercio de la carnicería es absolutamente necesario conocer esta técnica con mucho detalle. Las carnicerías municipales no pueden plegarse a estos detalles a menos de aumentar los gastos generales, la mano de obra, a menos de convertirse en un despacho normal.

Por último, estas carnicerías no pueden vender fiado, incompatible con el cumplimiento exacto de la reglamentación a que están sometidas. Luis Blanc ha dicho del panadero que es el banquero del pobre. El carnicero no lo es menos. Estos pequeños comerciantes conocen su clientela, no ignoran las dificultades económicas de los hogares obreros, no temen, con mucha frecuencia, a diferir las demandas del pago y a correr riesgos serios cada vez que estiman su crédito poco garantido.

Además, el comprador tiene sus costumbres. Todos queremos ser conocidos, a verse satisfecho con “su trozo” cortado, preparado y vendido en la forma que más le agrada. Todos los clientes pretenden que sus costumbres sean respetadas sin necesidad de repetirlas a diario con motivo de la compra. Todo esto constituye el arte del pequeño comerciante y sabe ejecutarlo perfectamente. La clientela, principalmente la clase popular, detesta el economato.

Esto mismo ha comprobado Andrés Fage en su encuesta sobre “la experiencia de la carnicería de Lisieux”.

“Se ha perdido la fe—escribe—. El éxito de la carnicería municipal, me ha dicho uno que me parece resume bastante bien la opinión, muy difundida, ha sido incomparablemente muy vivo al principio, pero ha sido como la fogata de virtutas. Al cabo de tres semanas los consumidores han vuelto a sus hábitos, es decir, a sus carniceros”.

Lo que demuestra que ciertas tentativas, para ser demagógicas, les hace falta un aliado, en este caso esencial: la psicología.

B. E. CAMBAZARD

Doctor en Derecho

## INSPECCION VETERINARIA

## Dictamen de la inspección de carnes en las aves enfermas o sospechosas (\*)

Todavía no ha sido decretada una inspección regular de las aves matadas para el consumo público (gallinas, pavos, perdices, gansos, patos y palomas); se encuentra sólo ocasionalmente en el cuadro de la inspección veterinaria de los alimentos, al amparo de la Ley (alemana) de los alimentos de 5 de julio de 1927. La práctica de una inspección regular de las aves matadas para el consumo, según los fundamentos de la inspección de carnes de matadero, supone una dificultad, por la falta de la relación entre el valor del sujeto de la inspección y el costo de la misma. A pesar de tales dificultades, algo práctico se puede intentar. Acerca de la inspección de aves comestibles en el cuadro de la inspección veterinaria de alimentos se encuentran noticias interesantes en las obras de v. Ostertag, Edelmann, Bongert, Wundram y Schönberg, etc.

Hablando desde el punto de vista legal, podemos aplicar a la inspección de aves un criterio diferente cuando se matan aves enfermas o aves enfermas y sospechosas, con el fin de extinguir un epizootia grave, y, según los casos, sacar algún aprovechamiento de las carnes. En estos casos, el dictamen de la inspección veterinaria debe ajustarse a estos considerandos:

Primero. Se trata de una enfermedad de las aves, cuyo germen causal puede ser también patógeno para el hombre, o en determinadas condiciones ser patógeno. En este caso se encuentra, en primer término, la "tuberculosis aviar", cuya transmisión al hombre es rara, aunque se conocen y se han publicado varios casos (Kossel, Loewenstein y otros), aunque no sean muy dudosos. El dictamen de las carnes después de la matanza de aves que aparecen tuberculosas se ha de guiar por las lesiones macroscópicas, con el mismo criterio que en los mamíferos. La tuberculosis es frecuente en las gallinas, muy rara en los gansos, patos y palomas. Cuando al examen del cadáver las aves presenten un buen aspecto de carnes y muestren ligeras alteraciones en los órganos, se impone el espurgo, y la carne se con-

sidera comestible; en los casos que las aves apenas tengan alteración tuberculosa de los huesos se recomienda que la carne, después de espurgada de los huesos largos, se utilice en la alimentación después de cocida. La carne de las aves con lesiones tuberculosas extensas y flacura debe considerarse como carnes decomisables. También se puede considerar como carne comestible cuando las aves tengan lesiones tuberculosas limitadas; pero estas carnes no tienen todo el valor comercial, se han de vender como género averiado; es decir, carne depreciada, en atención a los signos que presenta. Con relación a una extensa tuberculosis, especialmente en las gallinas, ha de guiar la conducta del inspector del mercado el estado de enflaquecimiento. Según nuestra personal experiencia, el 90 por 100 de las gallinas tuberculosas presentan focos tuberculosos en los huesos largos.

Desde 1921 recomendamos, en una reunión de veterinarios municipales de Sajonia, que para inspeccionar en el mercado las aves destinadas al consumo, y cuando haya sospechas de tuberculosis del fémur o de la tibia, se utilice una sierra de hueso para partir a lo largo estos huesos. (Zeitschr. f. Fleisch-Milchhyg. Volumen 32, pág. 22. La misma práctica propone Schmidt-Hoensdorf en 1926 para la inspección de carnes por los distritos y carnicerías (Zeitschr. f. Fleisch u. Milchhyg. Volumen 36, pág. 285).

También corresponden a la categoría de gérmenes transmisibles al hombre los microbios de las epizootias siguientes: la "enteritis infecciosa" (paratifosis) de las aves, la pseudotuberculosis y el tifus de la gallina, etc.; la diarrea bacilar de los polluelos (epizootia pullorum). En la enteritis infecciosa se trata de una enfermedad de las aves, muy especialmente de las palomas (tifus de las palomas), cuyos gérmenes pertenecen al grupo de los llamados toxi-cárnicos o envenenamientos de la carne; es decir, que estas bacterias, en determinadas condiciones, pueden ocasionar una infección en el hombre. La misma relación existe en la pseudo-tuberculosis de las aves, cuya bacteria causante, en ocasiones, puede ser encontrada en el hombre como germen patógeno. Por estas razones, las aves que presenten

(\*) Trabajo publicado en el número-homenaje al profesor doctor V. Ostertag en la "Berliner Tierärztliche Wochenschrift", 23 marzo de 1934.

de un modo ostensible los síntomas y lesiones de una enteritis infecciosa (paratifosis) o de una pseudo-tuberculosis, será considerada como impropia para el consumo (decomiso total). Las aves clínicamente sanas, procedentes de piaras enfermas, y sea preciso matar, pueden considerarse como un buen alimento para el hombre, tomando la precaución de cocer la carne.

En los casos demostrados de tifus aviar y de diarrea blanca de los polluelos (infección pullorum), es cierto que los gérmenes causantes no son transmisibles al hombre; pero es cierto que forman una paratífus toxina, que, mediante el calentamiento, resulta tóxico. Así que las carnes de estas aves, en determinadas circunstancias, por ejemplo un prolongado almacenamiento en un medio caliente, contienen esta toxina y pueden ser peligrosas para la salud del hombre. Se aconseja, por lo tanto, cuando se maten gallinas de una explotación atacada de tifus aviar o infección pullorum que no presenten ningún síntoma clínico, que sus carnes pueden destinarse al alimento del hombre cuando se haya cocido bien. Las aves que presenten síntomas evidentes de enfermedad, tanto en la enteritis infecciosa como en la pseudo-tuberculosis, sus carnes serán excluidas del consumo.

Segundo. Se trata de epizootias de las aves, cuyos gérmenes no son patógenos para el hombre pero se transmiten a otras aves; en este caso se encuentra, en primer término, el cólera aviar, la peste de las gallinas, la difteria y la viruela de las aves, y, por último, la leucosis de las aves; también pueden incluirse las inflamaciones del intestino, de carácter infeccioso (colibacilosis)... En todos estos casos, el dictamen del inspector veterinario dependerá de la extensión que hayan adquirido las alteraciones patológicas, del estado de nutrición de las aves y del aspecto y caracteres de las carnes, y con estos datos el inspector puede dictaminar el destino de las carnes. Cuando se autorice el consumo de estas aves serán clasificadas como calidad inferior, averiadas, y como una precaución higiénica se aconseja su consumo después de cocidas, para evitar el peligro de difundir la epizootia.

Tercero. Se trata de enfermedades de las aves, cuyos gérmenes no son infecciosos para el hombre ni constituyen peligro para la sanidad pecuaria. En estos casos guiarán al inspector veterinario el grado de alteración patológica, el estado de nutrición y los caracteres

de las carnes. En caso de duda se aconseja el consumo de las aves después de cocidas. Se comprende que en muchas circunstancias no puedan venderse las aves crudas. También hay que tener presente, cuando se maten aves sospechosas de enfermedad, sólo excepcionalmente pueden ser vendidas como aves normales a todo su valor; en muchos casos, tales aves serán clasificadas como género averiado, pero comestible depreciado, y sólo serán vendidas cuando se haya informado al comprador. Las limitaciones para esta clase de aves, naturalmente, son muy escasas, sólo alcanzan a las aves de una casa o de una barriada.

Por último, merece algunas consideraciones el hecho de que las aves alberguen con mucha frecuencia parásitos animales; ahora bien, los parásitos que infestan a las aves, ninguno se ha demostrado que pueda transmitirse al hombre; por lo tanto, tienen escaso valor en la inspección de los alimentos; únicamente se tomarán en consideración cuando sean causantes de intensa flacura, hidrohemia, alteraciones del olor y cambios del color en la carne; en tales casos, las aves serán vendidas como género averiado pero comestible (depreciado), y si las alteraciones son extensas, como averiado y se decomisa.

Una última observación, relacionada con la siguiente pregunta: Si las aves muertas súbitamente, según circunstancias, puedan ser aprovechables para el consumo del hombre, según el párrafo segundo de la ordenanza A de la Ley de Inspección de carnes, existe posibilidad de aprovechamiento de las carnes de las reses de abasto "cuando su muerte ha sobrevenido por fractura del cráneo, columna vertebral, tiro de arma de fuego, rayo, hemorragia, ahogado o por otro accidente, sin que exista enfermedad anterior que pueda atribuirse la muerte". En este caso se impone la condición de proceder inmediatamente a la evisceración, para evitar que pasen los gérmenes del envenenamiento de las carnes a los músculos o que puedan existir sospechas, no hay ningún fundamento para impedir la venta de las aves que puedan morir súbitamente a consecuencia de semejantes accidentes. Prácticamente, la venta de esta clase de aves no debe prohibirse; pero el público ofrece resistencia a consumir carnes de animales muertos, y como, por otra parte, el escaso valor de las aves hace no tomar en consideración este aprovechamiento. Por otra parte, el peligro que puede correr el hombre por el consumo

de tales aves aparece aminorado, porque la carne de gallina no se toma nunca cruda. Tales aves, si se han de poner a la venta, según dispone el artículo 4.º de la Ley de Alimentos, serán señaladas como averiadas, pero comestibles (depreciadas), y sólo pueden ser vendidas mediante declaración del accidente; con tal disposición, las aves sólo pueden tener empleo en el consumo casero, o, a lo más, entre la vecindad.

En este resumen queda todavía otro aspecto que tratar: conducta a seguir con las carnes de aves envenenadas o sospechosas de envenenamiento. Estas aves serán comparadas, en cierto grado, a las aves que han sufrido un accidente. Algunos piensan, para razonar el dictamen, que por observaciones de la práctica se ha podido comprobar que la carne de aves envenenadas o sospechosas de envenenamiento no es peligrosa para las personas que la comen, siempre que sean inmediatamente visceradas, y también puede admitirse que el estómago, intestinos, hígado y riñones serán los únicos órganos decomisados, porque en ciertas condiciones pueden contener restos de los productos venenosos. En los casos de una inyección subcutánea de producto tóxico, serán decomisados los alrededores del pinchazo. Conviene, sin embargo, tomar algunas pre-

cauciones con el destino de las carnes de aves envenenadas por plantas; también si hay sospecha de un envenenamiento con fósforo, pues Wernery ha demostrado en su monografía "Ueber die Möglichkeit und den Nutzen chemischen Ausmittelung vor tierversgiftungen" (Hannover, 1929), en un caso recogido por Träder, que varias personas se envenenaron por comer carne de unas gallinas matadas de urgencia, que después se comprobó fueron envenenadas, por venganza, con productos de fósforo. Las aves que han ingerido productos fuertemente olorosos: alcanfor, aguarrás, ácido fénico, preparados de cloro y otros, toman sus carnes un olor desagradable; en estos casos se recomienda recurrir a la prueba del asado o cocción, y si resultan negativos, porque no hay modificación en el olor o sabor, puede entregarse al consumo. En general, en los casos de envenenamiento de las aves, pueden ser utilizadas sus carnes como alimento del hombre, sólo con algunas excepciones. Por precaución conviene exigir se haga la oportuna declaración en el momento de la venta.

A. EBER

Doctor Veterinario. Director del  
Instituto de Inspección de alimentos  
animales y Epizootias.  
Leipzig

## INDUSTRIA CHACINERA

# LA INDUSTRIA DEL SALCHICHÓN

(CONTINUACION)

### 2.—DIFERENTES CLASES DE SALCHICHÓN.

Los productos utilizados y el método de fabricación varían con los países; conviene distinguir con Pautet las siguientes clases de salchichones:

#### 1.º Salchichón de Lyon.

En teoría está fabricado exclusivamente con carne de pernil desengrasado, picada muy finamente. Se añaden trocitos de tocino, cortados en forma de cubos, en la proporción de 200 gramos de tocino por 800 gramos de magro. Se condimenta con sal, pimienta en grano y molida, nitro, piment (\*) molido, agua de azahar u

(\*) El "piment" no debe confundirse con la pimienta ni con el pimiento; el piment es el grano del clavillo verde, secado antes de madurar. (N. de la R.)

otros líquidos. Se utilizan como envoltura el recto (cular) del cerdo. Seco el salchichón se envuelve en una hoja de papel de estaño.

En París se fabrica salchichón de Lyon, que contiene carne de vacuno.

#### 2.º Salchichón de París.

Poco más o menos de la misma composición que el anterior. Únicamente se diferencia en la calidad de la carne y en el trabajo de la pasta.

#### 3.º Salchichón de Arlés.

La composición es la siguiente: tres cuartas partes de carne de cerdo por una cuarta parte de vacuno (o de carne de mulo o de asno); 160 gramos de tocino por un kilo de carne.

Ligeramente ahumado constituye un manjar muy exquisito.

#### 4.º Salchichón casero.

Preparado con carne de cerdo; también puede contener carne de vacuno. Se condimenta a gusto del consumidor o de la región, y se embute en el roscal del cerdo (colon). Su aspecto exterior es abolsado.

5.º Salchichón de Estrasburgo.

La pasta de este salchichón se compone de carne de cerdo y de vacuno en partes iguales. Después de cocido se le ahuma perfectamente; se consume en fresco.

6.º Salchichón de Milán.

Se compone de 85 por 100 de carne de cerdo y 15 por 100 de carne de vacuno. El picadillo es prensado y envuelto en un trapo para que escurra todos los jugos; este líquido perdido se remplaza por vino, en el cual se ha mojado un ajo. Se añaden en seguida los trozos de tocino, y una vez preparado, el salchichón es sumergido durante veinticuatro horas en vino blanco especiado; después se somete al ahumado.

7.º Mortadela de Bolonia.

Es la misma pasta de un salchichón de Milán, cuyas carnes han sido picadas muy finamente y después mojadas en vino blanco. Se le añade nitro y cochinilla. Se embute en tripa ciega de cerdo o de buey. Necesita ser sometido a un ligero ahumado.

8.º Salami.

Se prepara con carne de vacuno. El picado de la carne se hace muy grueso; al corte se destacan los trozos de tocino muy numerosos. Se especia muy fuertemente.

9.º Chorizos.

Estos pequeños salchichones de España están compuestos de carne de cerdo y de carne de vacuno, de tocino, todo muy bien sazonado, sobresaliendo el pimentón; antes de secar se exponen al humo.

10.º Varios.

Entre los diversos tipos de salchichones conviene citar los siguientes:

La rosette, salchichón hecho con carne de vacuno y de cerdo, tipo mezcla, embutido en tripa cular de vacuno.

Los salchichones de carnes mezcladas. Por ejemplo carne de caballo y cerdo, o simplemente carne de caballo al 80 por 100 y tocino al 20 por 100. Conviene citar también la salchicha de Estrasburgo y las de Olida.

Indicaremos también las salchichas de hígado graso con trufas, con pistachos, que contienen carne de cerdo y de ternera, yema de huevo, especias y licores.

El salchichón de médula de buey.

Salchichón de ave.

Salchichón de jabalí; hay dos tipos: crudo y cocido.

Salchichón de oso, mezclado con caviar, que en Rusia goza de mucha estimación por su gran poder gastronómico.

Salchichón de pescado.

Los "cervelas", que se componen de carne magra y gorda de cerdo muy picada, con cebolla y ajo. Se embute en tripa delgada, y de trecho en trecho se ata, formando un gran rosario. Una permanencia en el humero contribuye a darle un tinte particular y seductor.

### 3.—ALTERACIONES Y DEFECTOS.

El salchichón de buena calidad, convenientemente preparado y cuando su fabricación no es reciente, se presenta duro al tacto, denso, seco, fácil de cortar; la superficie del corte es neta y brillante, sin cavidades, coloración agradable y viva (rojo más o menos intenso, a veces vetado de blanco) exhala un olor agradable, recordando el de los elementos empleados.

A consecuencia de ciertas condiciones atmosféricas, la falta de cuidados tenidos durante la fabricación, el estado y calidad de las carnes empleadas, sin olvidar los numerosos fraudes que pueden cometerse, no es raro encontrar salchichones que presenten un mal estado de conservación; en estos casos los caracteres difieren de los citados anteriormente: se dice que están "alterados". Entre las principales alteraciones citaremos las más frecuentes:

1.º *Salchichones mal embutidos* (soplados).

Resulta de un defecto de fabricación, de un mal funcionamiento de la máquina de embutir. Al corte se pueden ver espacios libres llenos de aire, que producen por su existencia alteraciones secundarias.

2.º *Salchichones con costras*.

A consecuencia de una desecación muy brusca los salchichones presentan dos zonas: una, externa, de tono oscuro, desecada en exceso; la otra, interna, incompletamente desecada.

3.º *Salchichón pegajoso*.

Al tacto se siente una sensación viscosa, que se pegan los dedos; si se da un corte, la pasta embutida aparece blanda, y con frecuencia denuncian una alteración secundaria, caracterizada por un mal olor. En este caso la desecación ha sido deficiente.

4.º *Salchichón viejo, agotado*.

Consecuencia de una desecación profunda. Su contenido en agua es inferior al 35 por 100.

Duros a la palpación, se cortan con dificultad, resisten a la masticación. Si se golpea se comprueba que las fibras musculares se separan. Su envoltura se desprende fácilmente.

5.º *Salchichón enmohecido.*

Presenta colonias de mohos de diferentes colores; negras, amarillas, pardas. Según el grado de alteración, presentarán o no al corte un olor mohoso.

6.º *Salchichones congestionados.*

El tocino aparece intensamente coloreado por la hemoglobina. En ocasiones se llega a ver los capilares sanguíneos. Estos embutidos son fabricados con carnes sanguinolentas de cerdos atacados de mal rojo. Son carnes ricas en microbios.

7.º *Salchichón nervioso (tendinoso).*

El tejido muscular está reemplazado en parte por los tendones o por trozos de aponeurosis. A la masticación, los trozos aparecen muy fibrosos. En algunas localidades son vendidos éstos salchichones como de tercera clase.

8.º *Salchichones rancios.*

A consecuencia de la oxidación de las grasas, los salchichones toman un tinte amarillo y un olor particular que se exagera a la cocción. El enranciamiento empieza en la periferia. Cuando toda la masa es invadida por la ranciedad, el salchichón exhala un olor fuerte, está rojizo, abolsado y aparece invadido por agujeros amarillos o amarillo grisáceos, que se desmoronan al corte.

9.º *Salchichones saponificados.*

Alteración muy frecuente. Al corte se denuncia un olor a jabón. Cuando se come, las encías pican y dejan un sabor que recuerda el jabón, sabor que se acentúa con el calentamiento. Es indicio de una putrefacción incipiente.

10. *Salchichón "picado".*

Esta alteración se encuentra en los salchichones recientes, al salir del secadero, todavía húmedos. Presentan un olor agrio, muy particular, más perceptible a un sabor de fermentación comparable a la col ácida, y destila un jugo ácido y agrio. No tarda en entrar en putrefacción.

11. *Salchichón podrido.*

Se pueden apreciar varias fases.

a) *Salchichón recalentado.* Al corte desprende un olor fuerte de fermentación anormal, con frecuencia fecaloide.

b) *Salchichón corrompido.* Desprende un olor de hidrógeno sulfurado y amoniacal, con reblandecimiento de la pasta debida a su digestión por los microbios.

12. *Salchichón florecido.*

En la superficie aparecen cristales, que son de sal o de nitro.

13. *Salchichón con olor anormal.*

Estos olores pueden ser de varias clases.

a) Olor a cloro. Es muy frecuente, pero muy mal explicado. Puede atribuirse a un accidente en la fabricación debido al empleo de una gran cantidad de nitro o al empleo de carnes aparentemente sanas procedentes de animales fatigados, de vacas que han parido con dificultad, de reses evisceradas tardíamente. También se forma del hipoclorito de sodio por oxidación de la sal por nitrato de potasa. Este olor desaparece rápidamente en el aire.

b) Olor nitroso. Adquieren un poco de olor a ozono debido a la transformación del nitrato de potasa en nitrito. Se ha comprobado en las salazones que contengan más del 50 por 100 de nitrato potásico.

c) Olores raros. Olor a petróleo, cresil..., productos que han permanecido cerca de las carnes o pastas del salchichón.

14. *Salchichones con cisticercos.*

El diagnóstico solo puede hacerse en el laboratorio. Poisson ha indicado una técnica para descubrir las carnes cisticercosas. Es preciso buscar los granos de carnes donde se alojan los cisticercos.

15. *Salchichones filantes.*

El estado filante o mucoso es consecuencia de un defecto de fabricación raro, observado casi únicamente en los salchichones de conserva. Estos embutidos no han sufrido modificación en cuanto al color, olor y sabor; cortados por diferentes partes se pegan las rajadas, y cuando se intenta separarlas, aparecen unidas por muchas hebras. La alteración es de origen microbiano, producido por una especie de cocos estudiados por vez primera por Bongert y Magnusson.

Conviene señalar la fabricación de salchichón con restos de carnes, con carnes tratadas en establecimientos farmacéuticos después de extraídos los jugos musculares que contienen. Para dar más liga a la pasta se le añade fécula o almidón.

Se han podido encontrar en los salchichones *cisticercus cellulosa*. La triquina, ganglios tuberculosos. Estas carnes proceden de reses enfermas (héticas, tuberculosas). Contienen gérmenes virulentos o fermentativos, de origen diverso, gérmenes que reproduciéndose segregan ptomainas dotadas de propiedades tóxicas, muy

virulantas. Algunos pueden ser causa de accidentes mortales.

De cuanto hemos expuesto se ve que la misión del inspector veterinario no debe reducirse únicamente a descubrir las diferentes alteraciones o fraudes en los productos una vez fabricados; también debe vigilar las calidades de la fabricación. Hay ocasión de repetir la vieja divisa: "más vale prevenir que curar". Vigilar para evitar el aporte de gérmenes infecciosos en el transcurso de las operaciones. La chacinería y sus intalaciones deben estar sometidas

a una vigilancia tan severa como la misma carne. La limpieza debe ser una regla rigurosa; el inspector tendrá autoridad para impedir el acceso a los locales y a intervenir en la fabricación a todas las personas que sufran afecciones intestinales o hayan sufrido hasta tanto que no se demuestre su inocuidad. Bien entendido que estas medidas de rigor no tienen valor ninguno si la inspección de carnes no se hace con un criterio severo.

J. C. VALLEYRE  
Doctor Veterinario

## MATADEROS

### Reglamento del régimen de abastecimiento de carnes y de los servicios del Matadero y Mercado de Ganados de Madrid. (1)

Artículo 1.º El régimen de abastecimiento de carnes y de los servicios de Matadero que se expone y desarrolla en el presente reglamento entrará en vigor el día 30 de marzo de 1934 y estará subsistente hasta que el Ayuntamiento acuerde su modificación.

Art. 2.º El régimen de abastecimiento de carnes comprenderá cuanto se relacione con el normal suministro de reses y carnes, procedimiento de adquisición y venta de éstas, condiciones de las tabajerías, introducción y circulación de carnes y despojos foráneos, sistema de regulación de precios de venta al público para toda clase de carnes y despojos y cuanto tienda al más eficaz suministro de este artículo en sus aspectos sanitario y económico.

Art. 3.º Los servicios que se prestarán en el Matadero serán los siguientes:

Venta de las reses que en pie o muertas se consignen a la Factoría municipal; suministro de carnes a los tabajeros; mercado de ganados y carnes; sacrificio de reses, transporte de carnes; elaboración obligatoria de toda clase de despojos comestibles; industrialización voluntaria de cueros, pieles, tripas y sebos; compraventa con carácter voluntario de despojos, cueros, pieles y demás subproductos; servicio de cámaras frigoríficas; seguro de ganados (1); esterilización y destrucción de carnes y subproductos; reconocimiento sanitario de toda clase de carnes foráneas; mercado y matanza de aves, y cuantos figuren en la correspondiente Ordenanza del presupuesto municipal.

Art. 4.º La organización, dirección e inspección

(1) Con fecha 23 de marzo pasado, el Ayuntamiento de Madrid aprobó este Reglamento; al dar la noticia en las páginas de LA CARNE, muchos lectores nos han rogado que lo publiquemos íntegro, como documento de valiosa consulta.

del régimen de abastecimiento de carnes y de los servicios del Matadero, así como cuanto afecte a la marcha económica y administrativa de esta dependencia municipal estará encomendada a la Alcaldía Presidencia, en representación del Ayuntamiento, o a un concejal delegado de aquélla.

#### *Sistema de contratación de reses, carnes y despojos.*

Art. 5.º En el Mercado de ganados y carnes del Matadero se admitirán para su contratación todas las reses y carnes que presenten los ganaderos, comisionistas, tratantes y cuantos deseen vender reses y carnes aptas para el consumo del vecindario.

Art. 6.º Las contrataciones de reses y carnes serán intervenidas por la autoridad municipal, estando obligados compradores y vendedores a formalizar diariamente declaraciones juradas, que serán registradas en la correspondiente sección de la oficina de Servicios Comerciales del Matadero.

Art. 7.º En dichas declaraciones se harán constar el nombre, apellidos y domicilio del comprador y vendedor, número, clase, especie y procedencia de las reses y carnes contratadas y precio a que se han vendido.

Art. 8.º Todas las contrataciones de reses y carnes, con expresión de los correspondientes precios, se expondrán diariamente en la oficina de Servicios Comerciales, cuya dependencia deberá darlas la publicidad necesaria para que sean conocidas en los centros productores.

Art. 9.º Las Sociedades de tabajeros e industriales libres a que se refiere el artículo 14 deberán realizar las adquisiciones de reses y carnes en la forma que a continuación se indica:

El ganado vacuno mayor y menor que se presente en pie será contratado, única y exclusivamente, en el

mercado de reses del Matadero, prohibiéndose la fijación de precios después de sacrificado, a cuyo efecto la declaración jurada a que se refieren los artículos 6.º y 7.º deberá ser presentada antes de que ingrese el ganado en las naves de matanza.

Las terneras y lechales sacrificados fuera de la localidad se contratarán en el mercado de carnes del Matadero, en el que ingresarán a nombre y por cuenta de los remitentes hasta que sean adquiridos por los carniceros, no permitiéndose que dichas reses figuren a nombre de éstos sin que haya sido realizada su compra, en cuyo momento deberá presentarse la declaración jurada que establecen los artículos 6.º y 7.º de este Reglamento.

Se exceptuarán de estos requisitos las reses que vengan consignadas a las Sociedades de carniceros e industriales autorizados para sacrificar directamente.

El ganado lanar y de cerda podrá adquirirse sin que esté a la vista, siempre que las compras se formalicen por medio de contrato, en el que se haga constar nombre, apellidos y domicilio del comprador y vendedor; número, clase, procedencia y peso aproximado de las reses, precio a que se han contratado y demás condiciones de la operación.

Las contrataciones de reses se harán por kilogramo vivo o por kilogramo canal, siendo de cuenta de los vendedores los gastos que originen el ganado o las carnes hasta que sean adquiridas por los carniceros, debiendo estos últimos industriales abonar todos los arbitrios, derechos e impuestos que se devenguen desde el indicado momento hasta que sean entregadas las carnes en sus despachos.

Art. 10. Todas las transacciones de reses y carnes se realizarán en la Bolsa de contratación del Matadero, cuyos locales se cederán a las Asociaciones de ganaderos y carniceros e industriales libres. Asimismo se habilitará local para el establecimiento de una sucursal de la entidad bancaria que ofrezca mayores garantías.

Art. 11. Las adquisiciones de reses y carnes que efectúen las Sociedades de tablajeros e industriales libres deberán concertarse preferentemente con las Asociaciones de productores y Factoría del Matadero.

Si por las Sociedades o particulares se prescindiera del Factaje para la adquisición de reses, podrá la Alcaldía Presidencia decretar la proporcionalidad en que unas y otros deberán comprar el ganado de cada clase consignado a la Factoría.

En ningún caso podrá negar la Factoría el ganado que le sea pedido y tenga en consignación, alegando la falta de precios hechos sobre las reses facilitadas. En su defecto, y hasta que las cotizaciones sean acordadas, el Factaje podrá vender el ganado a precio diferido. Se entenderá la cotización acordada a la que resulte del ganado de idénticas calidades y procedencias.

Sin embargo, la Oficina del Factaje podrá señalar por sí precios para evitar confabulaciones encarecedoras por los intermediarios.

Art. 12. Como consecuencia de lo establecido en el artículo 9.º, se prohíbe la reventa de carnes en las na-

ves del Matadero y por los establecimientos de la localidad a toda clase de entidades e industriales, incluso al Factaje.

Art. 13. La contratación de despojos se realizará por "suertes", o sea después de elaborados, y por "hijuela", es decir, sin elaborar. En el primer caso, los derechos de elaboración serán abonados por los vendedores, y en el segundo caso se satisfarán por los compradores de dichos productos.

Las cotizaciones de despojos vendidos por "suertes" o por "hijuela" guardarán la necesaria relación entre sí y con los precios del ganado de que procedan, teniendo en cuenta sus calidades, de forma que a cada aumento o disminución de éstos corresponda automáticamente la elevación o rebaja del valor de los despojos. A este efecto se nombrará una Comisión encargada de establecer anualmente las escalas de cotizaciones del ganado, que, con los correspondientes precios de despojos, hayan de regir durante las épocas de verano e invierno. Estas escalas, una vez aprobadas por la Comisión, serán de obligada observancia para carniceros y casqueros, castigándose su incumplimiento con las sanciones que establezca la legislación vigente en materia de abastos.

La Comisión de referencia será presidida por el señor concejal delegado del Matadero o funcionario de esta dependencia en quien delegue, y estará integrada por representantes de tablajeros y casqueros asociados y libres. Esta Comisión intervendrá asimismo en la distribución de productos que anualmente deba corresponder a cada casquero.

#### *Régimen de abastecimiento de carnes.*

Art. 14. El suministro de carnes se realizará únicamente:

a) Por las Sociedades cooperativas de carniceros que estén legalmente constituidas en la fecha de vigencia de este régimen.

b) Por las nuevas Sociedades de tablajeros que se constituyan, siempre que estas entidades tengan carácter cooperativo.

c) Por los carniceros que hayan sido autorizados para sacrificar directamente las reses que necesiten para el abasto de sus establecimientos. Estas autorizaciones se concederán únicamente a los industriales que acrediten haber realizado el siguiente consumo anual: vacuno mayor, 40.000 kilogramos; vacuno menor, 21.000 ídem; lanar mayor y menor, 11.000 ídem, y cerda, 30.000 ídem.

d) Por los industriales que, reuniendo los requisitos señalados en el apartado anterior, adquieran en la Factoría las carnes procedentes de las reses que sacrifico este servicio municipal.

e) Por aquellos industriales que tengan contratos de suministro con los establecimientos o servicios dependientes del Estado, provincia o Municipio, siempre que se limiten a surtir dichos establecimientos.

f) Por las Asociaciones, Cooperativas, Sindicatos y demás organizaciones constituidas exclusivamente por productores o consumidores. Estas entidades ex-

pendarán la carne al público en despachos de su propiedad, y estarán obligadas, las primeras, a abastecer sus establecimientos con el ganado remitido por sus asociados únicamente, y las segundas, con las carnes procedentes de las reses que se sacrifiquen a su nombre en el Matadero de Madrid.

Art. 15. Cada una de las Sociedades cooperativas de tablajeros a que se refieren los apartados *a*) y *b*) del artículo anterior deberán suministrar a sus asociados todas las especies de ganado que se contraten en el Matadero y estarán obligadas a sacrificar diariamente las cantidades de reses que se consideren suficientes para tener debidamente abastecidos los establecimientos de aquéllos.

Art. 16. A las entidades que no cumplieren la obligación señalada en el artículo anterior, se les impondrán las sanciones que se acuerden, y en caso de reincidir en el abastecimiento anormal o de producir un desabastecimiento total de los despachos, se propondrá a la Superioridad se retiren con carácter transitorio o permanente, según los casos, las correspondientes licencias para el funcionamiento de los establecimientos de sus asociados. Las licencias que hubiesen sido retiradas se concederán en igual proporción a quienes tengan solicitado o soliciten la apertura de nuevos establecimientos, siempre que no sean los mismos industriales objeto de dicha sanción.

Art. 17. Tanto la obligación de abastecimiento como las sanciones a que se refieren los artículos anteriores, se harán extensivas a los industriales que sacrifiquen diariamente o se surtan de la Factoría.

#### INTRODUCCION Y CIRCULACION DE CARNES Y DESPOJOS FORANEOS

Art. 18. La introducción de carnes frescas, saladas, adobadas, refrigeradas o congeladas se ajustará a las condiciones y requisitos que establezca la legislación vigente. Estas carnes deberán ser conducidas obligatoriamente al Matadero para su reconocimiento sanitario, en cuya dependencia se las proveerá del documento o marca que acredite haberse realizado la inspección. Se exceptúan de este requisito las carnes que vengan destinadas al consumo de particulares, siempre que se trate de pequeñas partidas y sean reconocidas en las oficinas subalternas de arbitrios. El reconocimiento se realizará inmediatamente de la llegada de las carnes al Matadero, siempre que ésta tenga lugar dentro de las horas habilitadas para la inspección.

Art. 19. La carne de reses muertas en lidia en la plaza de Madrid se venderá exclusivamente en carnicerías especiales, con la indicación de "carne de reses de lidia". La venta de carne de caballo, mulo, etc., podrá realizarse siempre que los industriales se ajusten a las normas que señale la legislación vigente; debiendo expendirse estas carnes en despachos especiales, con la indicación de "carne de caballo".

Art. 20. La introducción y circulación de carnes por la capital se verificará obligatoriamente en los autocamiones municipales, exceptuándose únicamente aquellas que vayan en tránsito al Matadero o de una a otra inspección, siempre que los vehículos particulares

reúnan las mismas condiciones sanitarias que los municipales.

Art. 21. La introducción de despojos comestibles o industriales se realizará con sujeción a los requisitos que determine la legislación vigente; debiendo ser reconocidos obligatoriamente en el Matadero toda clase de despojos comestibles que no se destinen al consumo directo de los introductores.

Art. 22. El incumplimiento de los preceptos contenidos en los artículos anteriores será sancionado con el decomiso de la mercancía, que, previo reconocimiento sanitario, será vendida públicamente y su importe entregado a los agentes o funcionarios municipales que hubiesen realizado el decomiso.

#### CLASIFICACION Y CONDICIONES DE LOS DESPACHOS DE CARNES Y DESPOJOS

Art. 23. La venta de toda clase de carnes y sus derivados se realizará en establecimientos denominados tablajerías y chacinerías, cuya instalación y funcionamiento se ajustarán a las normas siguientes:

En las tablajerías deberán expendirse carnes de las diferentes especies de ganado, excepto en las que de antiguo se destinen a la venta exclusiva de carnes y derivados del cerdo, y cuyos propietarios no quieran expender las demás clases de reses.

La venta de carnes se hará en mostradores independientes, agrupando las distintas clases en la forma siguiente:

Vacuno mayor y lanar mayor, vacuno menor y lanar menor, cerdo.

Cuando en estos establecimientos, además de las clases de carnes mencionadas, se expendan embutidos y jamones, lo verificarán en el mostrador destinado a la venta de carne de cerdo.

Art. 24. Los despachos deberán tener de mármol blanco todo el mostrador, los escaparates y el zócalo de las paredes hasta la altura de los colgaderos, donde existan, y a 1,50 metros de altura en el resto del establecimiento.

Los mostradores tendrán un ancho aproximado de 0,75 metros y estarán provistos en su borde externo de un parapeto de cristal sujeto con barras metálicas niqueladas que aisle las carnes del contacto del público.

Los colgaderos o perchas que se hallen encima de los mostradores lo estarán a una altura conveniente, a fin de que los productos expuestos no puedan ser tocados por el público.

Se hallarán separados con paredes de mampostería de cualquier establecimiento o vivienda.

Poseerán instalaciones de cámaras frigoríficas de capacidad y potencia suficiente para la conservación de las carnes; debiendo hallarse los aparatos frigoríficos en perfecto estado de funcionamiento e impidiéndose que las carnes estén en contacto con el hielo.

Tendrán habitación independiente y capaz para el oreo, dotada de ventilación y aireación suficientes.

La pavimentación será de mosaico, portland, mármol o cualquier otro pavimento continuo.

Estarán dotados de instalación de agua con potencia bastante para la limpieza y aseo del local.

Tendrán cuantas condiciones, además de las reseñadas, determinen las disposiciones vigentes y las que en lo sucesivo puedan dictarse.

Art. 25. Las carnes podrán estar colocadas en la parte interior del mostrador o en la tienda; pero nunca entre las puertas del establecimiento. Los expendedores evitarán, bajo su responsabilidad, que ningún comprador llegue a tocarlas, anunciándose en lugar visible tal prohibición y acondicionándose los mostradores y colgaderos exteriores en forma que proteja las carnes del contacto del público.

Art. 26. Las carnes estarán cubiertas, y muy especialmente en verano, con paños blancos bien limpios.

Los expendedores, a su vez, mantendrán sus manos y ropas, que serán de telas lavables blancas, con toda la limpieza que permita el servicio durante el despacho.

Art. 27. Las máquinas, balanzas y pesas estarán bien limpias y contrastadas, conservándose asimismo los demás útiles necesarios en condiciones excelentes de limpieza. El vendedor está obligado a comprobar el peso, siempre que lo exija el comprador, observándose y aplicándose en este caso las prescripciones establecidas en las Ordenanzas municipales.

Art. 28. En lugar visible del establecimiento se expondrán, con caracteres bien legibles, los precios de todas las clases de carne de las distintas especies que se expendan, así como también el sitio de procedencia.

No se permitirá la venta de carne picada con anterioridad, debiendo hacerse estas operaciones a presencia del comprador que lo solicite y en la cantidad que éste interese.

Art. 29. Las reses mayores de caza podrán despacharse en las tablajerías.

Art. 30. No se autorizará la apertura de nuevas tablajerías si no están situadas a una distancia mínima de 250 metros de los establecimientos análogos más inmediatos.

Art. 31. Las chacinerías no podrán expender carnes frescas, limitándose su venta a las carnes de cerdo saladas, adobadas, industrializadas y especialmente preparadas. La instalación de estos despachos se ajustará a las condiciones exigidas para las tablajerías, pero acomodadas a las necesidades de aquéllos, y no rigiendo la limitación de distancia establecida para las carnicerías.

Art. 32. Los despachos de despojos de vacuno y lanar se instalarán con independencia de todo otro establecimiento; reunirán las condiciones exigidas a las tablajerías, pero subordinadas a las necesidades de la industria de despojos, y estarán sometidas a las prescripciones impuestas a los establecimientos peligrosos, insalubres e incómodos.

#### SISTEMA DE REGULACION DE PRECIOS

Art. 33. Las propuestas de regulación de precios de venta al público de toda clase de carnes, ya se sometan a la aprobación de la Superioridad o se resuel-

van por la Alcaldía, en los casos en que ésta sea autorizada, deberán contener el detalle que se señala en cada uno de los conceptos siguientes:

Primero. Coste y gastos del ganado, que comprenderá:

- a) Precio de las reses en el mercado del Matadero.
- b) Gastos de todas clases hasta que las carnes sean entregadas a los despachos; y
- c) Beneficio industrial concedido.

Segundo. Valor en venta de las carnes y subproductos, que abarcará:

a) Importe de los subproductos valorados a los precios corrientes del mercado.

b) Despiece de la res con arreglo a las diferentes clases y categorías de carnes más generalmente establecidas en el comercio; y

c) Peso de cada una de las distintas clasificaciones y precio a que deban venderse.

Art. 34. El beneficio industrial, la clasificación de las reses en sus diferentes clases de carnes y el peso de cada una de éstas se fijará de acuerdo con la representación de los industriales, a fin de que las regulaciones puedan hacerse de manera automática.

Art. 35. Los precios de venta al público de toda clase de despojos se fijarán teniendo en cuenta los de cotización de estos productos en el Matadero, los gastos que se ocasionen hasta que la mercancía sea puesta a la venta y el beneficio industrial concedido. Los gastos y beneficio industrial se determinarán de acuerdo con la representación de los industriales.

#### DE LOS SERVICIOS DEL MATADERO

Art. 36. Los servicios del Matadero y Mercado de Ganados funcionarán bajo la dirección e inspección del director-gerente, y se dividirán en cuatro secciones: Comercial, Administrativa, Sanitaria y Mecánica.

#### SECCION COMERCIAL

Art. 37. La Sección Comercial del Matadero comprenderá los siguientes servicios: Factoría municipal; Compraventa de despojos, cueros, pieles y demás subproductos, y Seguro de decomisos.

##### *Factoría municipal.*

Art. 38. Corresponde a la Factoría municipal:

Primero. Facilitar a los ganaderos la correspondiente información comercial del mercado de reses y carnes.

Segundo. Realizar la venta de las reses que en pie o muertas se consignen al Ayuntamiento.

Tercero. Formalizar las liquidaciones, cobros y abonos de las remesas recibidas.

Cuarto. Conceder créditos a remitentes y tablajeros para facilitar las relaciones entre éstos y la Factoría; y

Quinto. Efectuar el suministro de carnes a los tablajeros.

Art. 39. El servicio de información de los precios a que se coticen las diferentes clases de cada una de las especies de ganado se facilitará diaria o periódica-

mente a los centros productores por medio de circular en la que se haga constar al propio tiempo las existencias de ganado y orientaciones del mercado.

La información de referencia podrá realizarse telefónica o telegráficamente cuando así sea solicitado por los ganaderos. Los gastos que ocasione este servicio serán satisfechos por los usuarios del mismo, cargándose su importe en las liquidaciones de las partidas de ganado que envíen o pasándoles anualmente la correspondiente factura de gastos si no hubiesen efectuado consignaciones de reses a la Factoría.

Art. 40. La contratación del ganado se efectuará en la forma siguiente: al recibirse cada oferta de reses se comunicará a los interesados el precio a que pueden venderse y la fecha aproximada en que han de sacrificarse. Recibida la conformidad del remitente, se procederá a la venta del ganado, y una vez formalizada se indicarán a aquél los detalles de la operación, así como la fecha y forma en que debe realizar las facturaciones.

Todas las ventas realizadas se registrarán en los correspondientes libros, en los que deben consignarse número, clase y especie del ganado vendido, precio de contratación y nombres de remitentes y compradores.

Al proceder al desembarque de las reses se comprobará si el número de éstas corresponde exactamente a las que facturadas por el remitente figuren en la hoja de ruta, formulando en caso contrario las correspondientes reclamaciones a las Compañías de ferrocarriles o Empresas de transportes, caso de que el ganado viniese en autocamiones. Análogo procedimiento se seguirá cuando se trate de envíos de carnes foráneas.

Todas las reses y carnes que se remitan a la Factoría municipal circularán por cuenta y riesgo de sus propietarios hasta el momento en que sean sacrificadas o vendidas, y aunque la factoría tendrá la obligación de hacer las oportunas reclamaciones a las Compañías de ferrocarriles, Empresas de transportes y a las personas que entreguen el ganado o las carnes, cuantas incidencias surjan por estas circunstancias deberán ser de cuenta y cargo de los remitentes.

Las partidas de reses o carnes recibidas se registrarán en los correspondientes libros, expresando número de cabezas, especies de ganado, clase de éste y nombre, apellidos y domicilio de los remitentes, cuyos datos, debidamente relacionados, se facilitarán diariamente a la Intervención del Matadero.

Se procederá al cuidado y la alimentación del ganado hasta el momento en que sea sacrificado, llevando cuenta detallada de los gastos de personal y alimentos que haya ocasionado cada partida.

Una vez sacrificadas las reses se formalizará la cuenta, con sus justificantes, de los gastos de transporte, personal, piensos y cuantos haya originado el ganado hasta su sacrificio, a fin de que puedan cargarse en la liquidación de venta que se haga a cada remitente.

Para suplir los gastos de referencia se librarán las cantidades que se consideren oportunas, llevándose cuenta detallada en la que figuren los cargos de las

cantidades que se hayan entregado y los abonos de las sumas que por los gastos se hayan suplido.

Art. 41. En la formación de todas las facturas de pagos y cobros del ganado y carnes recibidos y vendidos se observarán las reglas siguientes:

En las facturas de los remitentes se hará constar el nombre y domicilio del comprador, número y peso de las reses y precio de venta, consignándose los gastos que haya ocasionado cada expedición, debidamente detallados, en los conceptos siguientes: derechos de venta; mercado y demás arbitrios e impuestos municipales; seguro de reses; timbres móviles y gastos de correspondencia postal, telefónica o telegráfica; gastos de ferrocarril; piensos; jornales del personal, y gastos varios.

Las facturas de referencia se enviarán a los remitentes, acompañando los justificantes de cada uno de los gastos expresados y las correspondientes relaciones del peso de las reses.

En las facturas de los compradores se expresará el nombre de los remitentes, número y peso de las reses, precio e importe total.

El movimiento de fondos de Servicios Comerciales se efectuará por la correspondiente oficina de Caja y por medio de las cuentas corrientes de los Bancos, debiendo en uno y otro caso realizarse por conducto de Intervención del Matadero.

Al frente de dicha oficina habrá un cajero y el número de auxiliares que se estimen necesarios para la marcha normal del servicio.

Dichos funcionarios serán nombrados por el Ayuntamiento en la forma, condiciones y con las garantías que acuerde la Corporación municipal, siendo responsables de la falta de las cantidades que puedan producirse en su gestión.

Los pagos relativos al importe de las reses remitidas a la Factoría y al de los subproductos adquiridos por la correspondiente sección se efectuará directamente a los interesados, bien personalmente en la Caja del Matadero o por medio de giros, transferencias a sus cuentas corrientes, pliegos de valores, etc. La percepción de las sumas a que asciendan las facturas se acreditará con la firma del remitente o de sus representantes, si la entrega se hiciera directamente a ellos, o con los resguardos de los giros o transferencias de los Bancos, si el abono se efectuase por estos procedimientos.

La cobranza del importe de la venta de reses y carnes que efectúe la sección de Factaje del Matadero se llevará a cabo en la forma siguiente:

a) Diariamente se entregarán a las Sociedades de carniceros e industriales libres, relaciones duplicadas en las que conste con todo detalle el importe de las reses y carnes que hayan adquirido, archivándose uno de dichos ejemplares con la conformidad de aquéllos.

b) Las Sociedades e industriales mencionados, dentro de las veinticuatro horas siguientes al recibo de las relaciones de cargo antes indicadas, deberán ingresar en cualquiera de las cuentas corrientes abiertas a nombre de "Ayuntamiento de Madrid-Matadero" en los Bancos de esta capital, el importe de los cargos de referencia, debiendo entregar en la intervención del

Matadero los correspondientes resguardos de ingreso, contra los que dicha dependencia les facilitará los recibos justificativos del pago de sus adquisiciones; y

c) El cajero hará efectivos en la oficina correspondiente, o en los domicilios de los compradores fuera de las horas de caja, aquellos recibos de venta de reses, carnes o subproductos que por cualquier motivo no se relacionen en la forma que se indica en el anterior apartado.

Una vez efectuados los cobros, procederá el cajero a ingresar el importe de los mismos en la caja del Matadero o en las cuentas corrientes del Servicio con los diferentes Bancos cuando el importe de los cobros efectuados sea superior a las cantidades que deban tenerse en caja para las operaciones del día siguiente.

La Intervención del Matadero realizará diariamente el examen y comprobación de las cantidades efectivas de que se disponga en caja, de los ingresos que el cajero haya efectuado en las cuentas corrientes y de los documentos de cobros y pagos que obren en su poder, cuidando al propio tiempo de que las existencias en caja sean prudenciales, para lo cual ordenará al cajero el ingreso del sobrante en las cuentas corrientes del Matadero o le entregará talón contra dichas cuentas para reponer las disponibilidades de Caja cuando éstas sean insuficientes para la marcha normal del servicio.

Tanto los talones de cheques como cualquier otra orden de pago contra las cuentas corrientes del Matadero serán firmadas por el director, jefe de Servicios Comerciales e interventor de dicha dependencia o funcionarios que los sustituyan en ausencias o enfermedades.

Mensualmente, o cuantas veces se juzgue necesario, se realizarán arquezos que se consignarán en el correspondiente libro de actas que conservará la Intervención del Matadero.

Art. 42. Para facilitar las relaciones entre la Factoría y los ganaderos o remitentes y los tablajeros, se establece el Servicio de Créditos, que tendrá los siguientes cometidos:

Primero. La concesión de anticipos y préstamos a los remitentes de reses y carnes, a fin de garantizarles los envíos de ganado en pie o muerto que consignen a la Factoría.

Segundo. La apertura de créditos a los tablajeros, para que éstos puedan recibir las reses y carnes que adquieran de la Factoría, hasta una cuantía igual al crédito concedido; y

Tercero. La cobranza directa a los deudores de los saldos que contra los mismos existan, en la forma y plazos señalados para cada una de dichas operaciones.

Para disfrutar de los beneficios de la sección de Créditos será requisito indispensable que los tablajeros se hallen inscritos en la misma como acreditados en cantidad suficiente al volumen máximo de sus negociaciones durante dos días, a cuyo efecto deberán solicitarlo por escrito dirigido a la Alcaldía Presidencia.

Las peticiones serán informadas por el jefe de Servicios comerciales, el que expresará en su dictamen la cuantía del crédito que puede concederse, para lo cual tendrá en cuenta la solvencia de los solicitantes y cuan-

tas circunstancias considere convenientes para garantizar debidamente los intereses municipales.

Las solicitudes, debidamente informadas, serán resueltas por la Alcaldía, y una vez cumplido este requisito, se comunicará a los interesados si la resolución fuese negativa, y a éstos y a la sección de Factaje e Intervención del Matadero si se accediese a lo solicitado.

Estas secciones deberán llevar libros-registros en los que se haga constar nombre, apellidos y domicilio de los interesados y crédito concedido.

Para que los ganaderos y remitentes puedan percibir anticipos será condición precisa que hayan efectuado el envío de ganados o carnes a la consignación de la Factoría.

La cuantía de estos anticipos no podrá exceder de la mitad del importe aproximado de las reses y carnes que hayan remitido.

Sin perjuicio de lo establecido anteriormente, la sección de Créditos podrá otorgar cualquier otra clase de anticipos a los ganaderos y tablajeros, siempre que estén suficientemente garantidos los intereses municipales.

Todas las operaciones que efectúe la sección de Créditos se entenderán hechas a su riesgo, y por tanto, aquélla tendrá la personalidad necesaria para proceder contra los deudores, cuando a ello hubiere lugar, con arreglo a las prescripciones que para el préstamo mercantil establece el vigente Código de Comercio.

El servicio de Tesorería parcial, con concesión de créditos, préstamos y descuentos, de que trata el presente capítulo, habrá de ser adjudicado a un Banco o Sociedad de créditos, mediante concurso, con arreglo a las bases que confeccionará la Comisión de Policía Urbana, requiriendo la adjudicación del concurso el acuerdo del excelentísimo Ayuntamiento, previo informe del interventor municipal, conforme al artículo 66 del reglamento de Hacienda municipal, para aplicación del Estatuto, facilitando a tal efecto el local adecuado en el Matadero para establecer la oficina liquidadora con todas sus dependencias.

Art. 43. La Factoría municipal llevará el registro general de transacciones, en el que se reflejarán todos los datos consignados en las declaraciones juradas y en las relaciones de felatura que establecen los artículos 6.º y 130 de este reglamento.

Diariamente, y una vez registradas todas las transacciones que de cada clase de ganado se haya realizado, se procederá a determinar el promedio del precio que resulte para cada especie, cuyo dato deberá consignarse inmediatamente después de la última contratación registrada.

Se llevarán también libros-registros del precio de venta de cueros, pieles, despojos y demás subproductos de las reses en el mercado de Madrid, los de cotización del ganado en los centros productores y principales mercados consumidores y, por último, los del valor de los diferentes piensos.

Deberá poseer asimismo la información relativa a la abundancia o escasez de pasto, estado de la montañera y cuantos tiendan a conocer lo más exactamente posible la situación del negocio de engorde de reses.

Art. 44. Los industriales que reuniendo las condi-

ciones que establece el apartado c) del artículo 14, figuren inscritos en la sección de Créditos podrán adquirir en la Factoría las carnes que necesiten para el abastecimiento de sus despachos.

Los industriales de referencia formularán sus pedidos por medio de aviso, en el que indicarán la cantidad y clase de carnes que deseen recibir al día siguiente.

La entrega de carnes se hará en los establecimientos de los interesados mediante recibo en el que conste la especie de ganado, clase de éste, número de reses o cuartos, peso y precio.

Estos recibos deberán ser firmados por los industriales, expresando su conformidad o reparos a los datos que en ellos figuren, y servirán para formalizar las facturas de cobro.

La tarifación de las canales se hará a los precios de cotización que tenga en el mercado el ganado de que procedan.

Cuando el suministro no corresponda a canales completas, se hará la tarifación de cada uno de sus cuartos teniendo en cuenta el valor comercial de ellos, y de forma que lo que se rebaja a los de menor estimación se cargue a los de mejor aprovechamiento y calidad.

El cobro de las carnes suministradas se realizará por cualquiera de los procedimientos señalados en los apartados a), b) y c) del artículo 41, y precisamente dentro de las cuarenta y ocho horas siguientes a cada entrega, no pudiendo efectuarse nuevos envíos cuando esté pendiente de abono la última factura puesta a cobro.

(Continuará.)

## Información científica

### LA IMPORTANCIA DE LAS AVES EN LA GÉNESIS DE LAS INTOXICACIONES ALIMENTICIAS, por I. Keller.

En estos últimos años se han comprobado relaciones de causa a efecto muy frecuentes entre las intoxicaciones alimenticias que sobrevienen al hombre a consecuencia del consumo de carnes de aves, muy especialmente de aves acuáticas, ocas y patos.

Las gallinas y palomas juegan un papel menos importante; la paloma, sobre todo, porque siempre se come asada o cocida.

Las intoxicaciones alimenticias producidas por consumir gallinas y pollos son muy raras; estas aves son siempre asadas o cocidas, en tanto que las aves acuáticas sirven para la preparación de salazones y carnes ahumadas. Estos métodos de preparación explican que las pechugas y los hígados de pato hayan causado intoxicaciones en el hombre.

Sobernheim ha aislado el paratífico en las ocas mechadas de tocino (Spichgaus). A Meyer, Pressler y Wundram han comprobado intoxicaciones alimenticias producidas por pastas de hígado graso de pato (foiegras). Husgen ha aislado microbios tóxicos en doce ocas de ochenta y cinco ocas decomisadas. Von Bornsstedt y Fiedler ha aislado la *Bacterium breslaviense* en el corazón, el hígado y los pectorales de las

ocas cuyo suero sanguíneo había dado una aglutinación positiva. Hohn y Becker han comprobado que los huevos de oca pueden ser portadores de gérmenes de intoxicación alimenticia.

La resistencia de las ocas a los agentes paratíficos es considerable. Los pollos de oca mueren a veces en gran número; las aves que se curan, son portadoras de virus, y pueden transmitir la enfermedad al hombre.

En el pato.—Manninger ha descrito una infección por el bacilo Schottmüller. Spiegel y Lerche han señalado la presencia de la *Bacterium breslaviense*, probablemente idéntica al germen comprobado en los Estados Unidos por Rottger y Scoville en los criaderos de patos, germen que presenta muchas afinidades con el agente de enteritis de los pollitos. En Inglaterra, Hole ha señalado una enzootia en los patos, producida por un germen próximo al bacilo de Gaertner y dos enzootias desarrolladas en los patos por bacterias próximas a la *Bacterium breslaviense*. Hole, Warrach y Dalling han comprobado que los gérmenes pueden encontrarse en los huevos y en los ovarios de los patos que han dado reacción serológica positiva. Pollaske ha encontrado el paratífus en los órganos genitales de los patos machos, de suerte que los órganos genitales deben ser considerados como el asiento de bacterias en las aves adultas. En los pollos la infección asienta, principalmente, en el tubo digestivo.

En el pato adulto la infección, generalmente, no se exterioriza por síntomas clínicos. En estos animales la paratífosis resulta de la ingestión de deyecciones humanas. La rata es también portadora de gérmenes paratíficos: sus excrementos en los estanques y en las aguas frecuentadas por los patos; por lo tanto, la infección puede producirse por la cloaca. Por otra parte, cuando los huevos de pato son manchados, los microbios tóxicos pueden penetrar también a través de la cáscara intacta gracias a su movilidad.

En Inglaterra, Scott ha comprobado frecuentes casos de infección en el hombre, consecutivos a la ingestión de huevos de pato, aunque los huevos fueran consumidos en tortilla, pasteles o huevos a la inglesa (custard-pie). Desde 1906, Lecoq ha señalado en Francia infecciones humanas producidas por el consumo de cremas preparadas con huevos de pato sin practicar la prueba bacteriológica.

Scott acaba de describir tres casos de infección por el *Bacterium breslaviense* en Inglaterra, imputables a huevos de pato; el microbio se ha encontrado en los órganos de las patas que habían puesto los huevos sospechosos.

En Alemania, Willführ, Fromme y H. Bruns han señalado un gran número de casos de intoxicaciones alimenticias en el hombre, debidas a la *Bacterium breslaviense* y al bacilo de Gaertner; se refieren al consumo de huevos crudos de pato consumidos en forma de mayonesa, mezclada con las ensaladas de patatas o de carne picada.

En Alemania se han podido identificar trescientos casos de intoxicación alimenticia, con tres fallecimientos, a consecuencia de la ingestión de huevos de pato.

Las bacterias tifoideas de las gallinas presentan cier-

ta analogía serológica con las infecciones tíficas y paratíficas del hombre. Su presencia ha sido señalada en las enteritis de los pollitos por Baudet, Doyle, Edwards y Mc. Ganghey, y en las gallinas por Lütje, van Heelsbergen, Pfeiler y Rhese, Beck y Huck.

Las bacterias tifoideas de las gallinas no tienen ninguna relación epidemiológica con la *Bacterium pullorum* de carácter panzootico; sólo producen infecciones aisladas.

Los pavos pueden también ser infectados por la *Bacterium pullorum*, el tifus de las aves y los bacilos paratíficos.

**Conclusiones.**—1.ª Todas las especies de aves presentan en su edad joven enfermedades paratíficas que pueden transformar las aves adultas en portadoras de bacilos. Los órganos genitales constituyen el asiento de predilección de la enfermedad y transmiten la enfermedad por el huevo a la generación siguiente.

2.ª Se trata de diferentes bacterias del grupo paratífico, principalmente del bacilo de Gaertner y del *Bacillus breslaviense*.

Las gallinas albergan un agente específico de la enteritis no transmisible al hombre.

3.ª En resumen, las aves acuáticas y las palomas son las únicas en condiciones de transmitir infecciones alimenticias al hombre. (*Zeit. f. Fleisch- und Milchhygiene*, 1 julio 1933, pág. 365.)

## NOTICIAS

**Cursillo para veterinarios.**—El cursillo organizado por la Dirección de Ganadería para veterinarios se celebrará durante los meses de mayo y junio próximos, con arreglo al siguiente programa y horario:

Primer grupo. 12-16 de mayo (ambos inclusive). Inspección de carnes y diagnóstico bacteriológico; profesor, Sr. García Rodríguez; a las nueve, en el Matadero. Explotación de Mataderos e industrias cárnicas; profesor, Sr. Sanz Egaña; a las diez treinta, en el Matadero. Inmunidad y reacciones serológicas; profesor, Sr. Carda Gómez; a las diecisiete, en la Escuela de Veterinaria.

Segundo grupo. 17 al 31 mayo (ambos inclusive). Análisis biológico de leches; profesor, Sr. Valentín Lajo; a las diez, Instituto de Biología. Fabricación de quesos y mantecas; profesor, Barroso Broin; a las doce, en la Escuela de Veterinaria. Genética aplicada; profesor, Sr. Homedes; a las diecisiete treinta, en la Asociación provincial.

Tercer grupo. 1.º al 15 de junio (ambos inclusive). Inspección de pescados; profesor, Sr. Echevarría; a las once, en el Matadero y Mercado. Comercio, cooperación y estadística; profesor, Sr. Centrich; a las dieciséis treinta, en la Asociación provincial. Explotaciones ganaderas; profesor, Sr. Tapias (Pablo); a las diecisiete treinta, en la Asociación y Estación pecuaria.

**XII Congreso Internacional de Veterinaria.**—El Comité norteamericano comunica nuevas informaciones de este Certamen científico.

La inauguración del Congreso ha sido fijada para el día 13 de agosto, lunes, a las diez treinta de la mañana, bajo la presidencia del honorable Henry Wallace, ministro de Agricultura; con tiempo suficiente será distribuido un programa de las sesiones y trabajos del Congreso, para que lo conozcan todos los miembros participantes.

Los organizadores esperan, a la terminación del Congreso, sábado 18, celebrar una reunión clínica, que participen los clínicos y cirujanos veterinarios de más renombre.

**Viaje.**—El Comité se ha encargado de trazar un programa de viaje; las líneas de los Estados Unidos han sido elegidas como Compañía oficial. Las tarifas de invierno en la clase turista, en el "S. S. Washington" o en "S. S. Manhattan" son: Desde Cobh (Queenstown), 182 dólares; desde Southampton, 182 dólares; desde Havre, 185 dólares, y desde Hamburgo, 193 dólares, todos ida y vuelta. Los representantes de las Compañías en cada país darán cuantas informaciones necesiten los congresistas.

**Hotel.**—"El Waldorf Astoria Hotel", de Nueva York, cuartel general del Congreso, ha puesto a la disposición del Comité una combinación muy ventajosa. Siendo uno de los hoteles más grandes del mundo, ha ofrecido a los congresistas hospedajes a precios excepcionales; así el precio por habitación será:

Habitación para una persona, cuatro dólares por día; habitación para dos personas, 3,50 dólares por persona al día. Todas las habitaciones tienen cuarto de baño. En cuanto a los precios del restaurante también se han conseguido notables rebajas en el hotel; regirán estos precios: desayuno, almuerzo y cena, a 2,35 dólares, que suponen (hotel y pensión), al día, 6,35 dólares por cada persona.

La Comisión ofrece también pensiones en hoteles más económicos, hasta de 2,50 dólares al día; aconsejan el "Waldorf Astoria" por mayor confort.

Con una suma de 350 dólares pueden los veterinarios europeos participar en el Congreso con todo confort.

La cuenta que hace el Comité es la siguiente:

PASAJE DESDE			Hotel-Pensión Dos semanas	TOTAL Dólares
Cobh	(ida y vuelta)	182	56 - 32	270
Southampton	"	182	56 - 32	270
Havre	"	185	56 - 32	273
Hamburgo	"	193	56 - 32	281

**Importante para los congresistas.**—Pedir la habitación del hotel por intermedio del Comité de alojamiento del Congreso Veterinario. Dirección: "Waldorf Astoria Hotel". Nueva York City.

El Comité prepara viajes y excursiones para cuan-

do termine el Congreso, cuyos itinerarios, tarifas, avisará oportunamente. Para información de los veterinarios españoles dirigirse al Sr. Sanz Egaña. Matadero Madrid (5).

\* \* \*

**Conferencia de Rof Codina.**—En el ciclo de conferencias organizado por la Sección de Agricultura de la Sociedad Matritense de Amigos del País, ha disertado acerca del tema "La ganadería en el Norte y Noroeste de España" el inspector general de Fomento pecuario D. Juan Rof Codina.

Hizo la presentación del conferenciante el presidente de la Sección, D. Ramiro Villarino y Campeiro, que ensalzó la labor desarrollada en Galicia por tan culto veterinario, que actualmente ocupa un importante cargo en la Dirección general de Ganadería del ministerio de Agricultura.

El Sr. Rof Codina hizo previamente una breve relación de los caracteres comunes que ofrecen las ganaderías de Galicia, Asturias, Santander y Vascongadas, que fueron el objeto de su tema, considerándolas formando el Norte y Noroeste de España, que estima como las más importantes y ricas de la Península.

Dió a conocer las enseñanzas que proporciona la última estadística ganadera que acaba de publicar la Dirección general de Ganadería, pues, según ella, la especie predominante en las citadas provincias es la bovina, que cuenta con más de dos millones de cabezas, que equivalen al 53 por 100 del censo total de la nación, poseyendo además notables contingentes en las restantes especies domésticas, cuyos totales enumeró.

Mediante gráficos, proyectó en la pantalla cuadros estadísticos de la valoración de cada especie, estimando que las que pueblan el Norte y Noroeste de España equivalen, solamente las reses, a más de 1.600 millones de pesetas.

Dió las cifras de la población bovina, ovina, caprina, porcina, caballar, mular, asnal, aves y conejos de cada provincia objeto del estudio; el número de cabezas de cada una que corresponde por 1.000 habitantes y por kilómetro cuadrado, describiendo, al referirse a cada especie, las razas indígenas y extranjeras que constituyen el patrimonio pecuario de tan importantes regiones.

Se ocupó también de las colmenas, como factor de riqueza de aquella economía rural.

Los productos pecuarios, el comercio ganadero, las industrias derivadas, las organizaciones campesinas y las obras de cooperación en el Norte y Noroeste de España merecieron especial atención del Sr. Rof Codina.

Por último, analizó los medios de fomento pecuario empleados para dar impulso a la ganadería mencionada, que juzga la más interesante de España, porque es la que puede redimirnos más pronto de ser tributarios del extranjero de gran parte de los productos de origen animal de primera necesidad que importamos, y cuyo déficit es necesario extinguir.

Auxiliado de proyecciones, el Sr. Rof hizo desfilar ante la pantalla ejemplares típicos de todas las razas del ganado que describió: estadísticas, gráficos y escenas de la vida campesina, llenas de enseñanzas, que completaron el interesante estudio del inspector general de Fomento pecuario.

El Sr. Rof fué muy aplaudido.

\* \* \*

**Aprehensión de carnes tuberculosas.**—Por el personal de la ronda especial afecta a la Delegación de Abastos se ha llevado a cabo el día 18 la aprehensión de 12 cuartos de carne de vaca, con sus correspondientes despojos, que, procedentes de Torrejón de Ardoz, habían sido introducidos sin presentarlos en el Matadero y Mercado de ganados.

Practicado el reconocimiento sanitario de dichas carnes, se ha demostrado la existencia de lesiones tuberculosas, que las hacen impropias para el consumo, habiéndose procedido a su inutilización.

Como a las mismas se acompañaba la correspondiente guía sanitaria expedida por el veterinario oficial, se ha dado conocimiento al excelentísimo señor gobernador para la depuración de las responsabilidades a que hubiere lugar, instruyéndose además expediente administrativo contra el introductor de las referidas carnes.

---

## MERCADO DE CARNES Ultimas cotizaciones

### Mercado de Madrid

**GANADO VACUNO.**—Aunque el mercado no cuenta con grandes existencias, está suficientemente atendido el abastecimiento por haber disminuído el consumo de esta clase de carnes.

Las últimas contrataciones se han hecho a los precios siguientes: toros, de 3,04 a 3,13 pesetas kilo canal; vacas de la tierra, de 2,85 a 2,91 pesetas; cebones, de 2,87 a 2,96 pesetas, y vacas gallegas, de 2,53 a 2,65 pesetas kilo canal.

**GANADO LANAR.**—Las matanzas de la primera quincena de mayo se han contratado de 3,55 a 3,45 pesetas kilo canal.

**GANADO DE CERDA.**—Los cerdos blancos del país mantienen con firmeza la cotización anterior de 3,20 a 3,30 pesetas kilo canal. El ganado andaluz y extremeño ha experimentado un alza de 8 céntimos en kilo, cotizándose a 3 pesetas kilo canal.

### 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, 3,60; lanar, 3,75; cabrío, 2,50; cabrito, 6,50; cordero, 4,25; cerdos (país), 3,90; ídem (extremeños), 3,25.