

PRECIOS DE SUSCRIPCION

Madrid, trimestre	Ptas. 5
Provincias y Posesiones, ídem	6
América y Portugal, ídem	10
Otros países, ídem	15

Número suelto, corriente o atrasado, 50 céntimos.
De venta en la Tercena municipal



REPÚBLICA ESPAÑOLA

ADMINISTRACION Y SUSCRIPCION

OFICINA DE RENTAS Y EXACCIONES
SECCIÓN DE PROPIOS
Plaza de la Villa, 4 (Casa de Cisneros)

La correspondencia se dirigirá al señor Secretario
del excelentísimo Ayuntamiento

BOLETIN DEL AYUNTAMIENTO DE MADRID

SE PUBLICA LOS MIÉRCOLES

SUMARIO

DISPOSICIONES OFICIALES: Decretos del señor Delegado especial del Gobierno.—Sesión de constitución de la Comisión Gestora Municipal.—Distribución de fondos por cuenta de los presupuestos del Interior y del Ensanche para el mes de noviembre.

SECRETARÍA: Subastas y concursos pendientes de celebración. Anuncios: de habilitación de crédito; de hallazgo de una cantidad en metálico en un coche de ferrocarril; prorrogando el plazo de la emisión del dictamen para otorgar el Premio Lope de Vega, y referentes a las Ordenanzas Municipales.—Licencias expedidas por la Sección 2.^a.

INTERVENCIÓN: Cotización en Bolsa de los valores municipales.

OBRA MUNICIPALES: Las en ejecución.

POLICÍA URBANA: Servicios prestados por el Cuerpo de Bomberos.

BENEFICENCIA: Resumen de los trabajos realizados por el Laboratorio Municipal de Higiene.—Servicios prestados por el Instituto Municipal de Seroterapia.

CEMENTERIOS: Inhumaciones verificadas en los días del 22 al 28 de octubre.

BOLETIN DE COTIZACIONES: Suplemento número 1974.

abonen a D. Victorio Saiz Lázaro y a D. Miguel Abad Jiménez las sumas de 459,25 y 419,85 pesetas, respectivamente, importe de gastos realizados por los individuos y funcionarios que prestaron servicio en el Matadero y Mercado de Ganados durante los días de la pasada huelga.—RAFAEL SALAZAR ALONSO.

22 DE OCTUBRE DE 1934

Haciendo uso de las facultades que me están conferidas por decretos del Ministerio de la Gobernación de 7 y 12 del actual, y atendidas razones de urgencia, he tenido a bien disponer, por decreto de esta fecha, que, con cargo al capítulo XVII, Imprevistos, se abone la cantidad de 47.000 pesetas, a que ascenderá la realización de un servicio extraordinario de barrido y limpieza general como consecuencia del abandono del servicio de referencia producido días pasados con motivo de la huelga, y con objeto de que la vía pública quede en condiciones normales que requiere la higiene de la población, por la que de un modo preeminente ha de velar esta Delegación del Gobierno en el Ayuntamiento de Madrid, a cuyo efecto se ha designado el personal obrero necesario para la ejecución de dicho servicio, y teniendo en cuenta que por su carácter eventual e imprevisto no existe crédito específico en el presupuesto ordinario para satisfacer el consiguiente gasto.—RAFAEL SALAZAR ALONSO.

24 DE OCTUBRE DE 1934

Haciendo uso de las facultades que me están conferidas por decretos del Ministerio de la Gobernación de 7 y 12 del actual, atendidas razones de urgencia y vistos el oficio de la Intervención y el informe de la Sección de Ensanche, he tenido a bien aprobar la distribución de fondos para gastos del Ensanche durante el próximo mes de noviembre, en la forma y proporción propuesta por la Intervención.—RAFAEL SALAZAR ALONSO.

25 DE OCTUBRE DE 1934

Haciendo uso de las facultades que me están conferidas por decretos del Ministerio de la Gobernación de 7 y 12 del actual, atendidas razones de urgencia y visto el informe de la Comisión de Ensanche como consecuencia de la relación remitida por la Oficina municipal en la Administración de Contribuciones de las fincas enclavadas en la zona del Ensanche que deben ser baja en el recargo extraordinario del 4 por 100, a partir de 1 de enero de 1935, por haber tributado por tal concepto durante el período de veinticinco años marcado en el apartado 3.º del artículo 13 de la vigente ley de Ensanche, cuyo importe asciende a la cantidad de 29.504,80 pesetas, vengo en aprobar la indicada relación.—RAFAEL SALAZAR ALONSO.

DISPOSICIONES OFICIALES

AYUNTAMIENTO

Delegación especial del Gobierno

DECRETOS

13 DE OCTUBRE DE 1934

Haciendo uso de las facultades que me están conferidas por decretos del Ministerio de la Gobernación de 7 y 12 del actual, y por razones de urgencia, he tenido a bien disponer, por decreto de esta fecha, que, con cargo al capítulo de Imprevistos del vigente presupuesto de gastos del Interior, se libre la suma de 3.006 pesetas para remunerar los servicios prestados por fuerzas del Ejército en el Matadero de Villa, en sustitución del personal adscrito a dicha dependencia que abandonó el trabajo con motivo de la huelga.—J. M. DE VELASCO.

20 DE OCTUBRE DE 1934

Haciendo uso de las facultades que me están conferidas por decretos del Ministerio de la Gobernación de 7 y 12 del actual, y atendidas razones de urgencia, he tenido a bien disponer, por decreto de esta fecha, que, con cargo al capítulo de Imprevistos del vigente presupuesto de gastos del Interior, se

25 DE OCTUBRE DE 1934

Haciendo uso de las facultades que me están conferidas por decretos del Ministerio de la Gobernación de 7 y 12 del actual, y atendidas razones de urgencia, he tenido a bien disponer, por decreto de esta fecha, la habilitación de un crédito de 15.000 pesetas para los gastos de instalación, calefacción y limpieza de la Oficina municipal de Colocación, mediante la oportuna transferencia del concepto 330, artículo 7.º, capítulo IX del vigente presupuesto de gastos del Interior, creándose para ello un nuevo concepto, el 330 bis del propio artículo y capítulo, que diga así: «Para gastos de instalación de la Oficina, calefacción y limpieza, 15.000 pesetas»; y previo cumplimiento de las disposiciones legales a tal fin.—RAFAEL SALAZAR ALONSO.

29 DE OCTUBRE DE 1934

Haciendo uso de las facultades que me están conferidas por decretos del Ministerio de la Gobernación de 7 y 12 del actual, y atendidas razones de urgencia, he tenido a bien disponer, por decreto de esta fecha, sea prorrogado hasta el día 8 de noviembre próximo el plazo, que finalizaba el 30 del actual, para la recaudación en plazo voluntario del tercer trimestre del arbitrio sobre los inquilinatos, teniendo en cuenta el retraso con que ha sido llevado a efecto el cobro del arbitrio de referencia, debido a la formación de la matrícula a base de la inclusión en la misma de los nuevos porcentajes aprobados por el excelentísimo Ayuntamiento para el ejercicio en curso.—RAFAEL SALAZAR ALONSO.

SESIÓN DE CONSTITUCIÓN DE LA COMISIÓN GESTORA MUNICIPAL, CELEBRADA EL DÍA 30 DE OCTUBRE DE 1934. Presidencia del excelentísimo señor Gobernador civil, don Francisco Javier Morata.—Asistieron los Sres. Aleix, Alvarez R. Villamil, Andueza, Baixeras, Bastos (señora de), Castro, Feijóo, García Gallo, Garrido, Montero, Morales, Muntán, Ortega, Otero, Ríos, Rueda, Salazar Alonso, Serrano Coruña, Soler, Uriarte y Verdes Montenegro.

Se abrió la sesión a las cinco y diez minutos de la tarde, dándose lectura por la Secretaría de la orden ministerial y de la comunicación del Gobierno Civil por virtud de las cuales fueron designados, con fecha 26 del actual, para formar parte de la Comisión Gestora que ha de sustituir en sus funciones al Ayuntamiento de Madrid, los señores que se consignan anteriormente como asistentes a este acto.

Seguidamente el señor Gobernador civil declaró constituida la Comisión Gestora con los señores mencionados, y anunció que se iba a proceder a la elección de Presidente de la Comisión, en votación secreta y por papeletas, a tenor de lo determinado en el artículo 54 de la vigente ley Municipal. Verificada dicha votación, dió el siguiente resultado: D. Rafael Salazar Alonso, 20 votos; papeletas en blanco, una.

En su consecuencia el señor Gobernador proclamó Alcalde Presidente de la Comisión Gestora Municipal al excelentísimo Sr. D. Rafael Salazar Alonso, haciéndole entrega del bastón símbolo de la autoridad de su cargo, pasando a ocupar la Presidencia dicho señor, el cual hizo uso de la palabra para expresar el plan de trabajo que había de realizar la Comisión Gestora y significar al propio tiempo su gratitud por haber sido elevado por la votación recaída al puesto que ocupaba.

A continuación, y en la misma forma de votación, se procedió a elegir a los diez señores Tenientes de Alcalde, siendo designados los señores siguientes: primer Teniente Alcalde, D. José Verdes Montenegro; segundo, D. Moisés Garrido; tercero, D. Francisco Morales; cuarto, D. Sergio Alvarez R. Villamil; quinto, D. Luis Muntán; sexto, D. Angel Uriarte; séptimo, D. Alfredo Aleix; octavo, D. Amalio Andueza; noveno, D. José Ramón Otero, y décimo, D. Fernando Feijóo.

Acto seguido, y a propuesta de la Presidencia, fueron designados Procuradores Síndicos los Sres. D. Gabriel Montero Labranderó y D. José Soler Díaz Guijarro.

Por último se acordó que las sesiones ordinarias se verificaran los miércoles de cada semana, a las diez de la mañana. Se levantó la sesión a las seis y veinte minutos de la tarde.

INTERIOR

MES DE NOVIEMBRE

Distribución de fondos por capítulos y artículos del presupuesto vigente para satisfacer las obligaciones de dicho mes, acordada por el excelentísimo Ayuntamiento en cumplimiento de lo prevenido en el artículo 565 del Estatuto Municipal

	Presupuesto ordinario	Totales por capítulos
	PESETAS	PESETAS
CAPÍTULO I		
OBLIGACIONES GENERALES		
Artículo 1.º—Censos	»	
— 2.º—Pensiones	183.333,33	
— 3.º—Operaciones de crédito municipal....	»	
— 4.º—Créditos reconocidos	»	
— 5.º—Litigios	»	
— 6.º—Contingentes	196.395,64	
— 7.º—Contribuciones e impuestos	»	
— 8.º—Anuncios y suscripciones	»	
— 9.º—Indemnizaciones....	»	
— 10.—Compromisos varios	»	
— 11.—Cargas por servicios del Estado...	19.000	
		398.728,97
CAPÍTULO II		
REPRESENTACIÓN MUNICIPAL		
Artículo 1.º—Del Ayuntamiento..	»	
— 2.º—Del Alcalde	3.166,66	
— 3.º—De los Tenientes de Alcalde	»	
		3.166,66
CAPÍTULO III		
VIGILANCIA Y SEGURIDAD		
Artículo 1.º—Guardia Municipal..	419.353,75	
— 2.º—Socorro de incendios y salvamento.	133.708,33	
		553.062,08
CAPÍTULO IV		
POLICÍA URBANA Y RURAL		
Artículo 1.º—Alumbrado, servicios eléctricos y mecánicos	501.405,13	
— 2.º—Mercados y puestos públicos	38.582,18	
— 3.º—Mataderos	184.876,04	
— 5.º—Guardería rural....	»	
— 7.º—Extinción de animales dañinos	»	
— 8.º—Gastos generales...	178.118,87	
		902.982,22
CAPÍTULO V		
RECAUDACIÓN		
Artículo 1.º—Administración, inspección, vigilancia e investigación	159.361,04	
— 3.º—Premios de recaudación	»	
— 4.º—Participes en exacciones municipales	4.166,66	
		163.527,70
Suma y sigue		2.021.467,93

	Presupuesto ordinario	Totales por capítulos
	PESETAS	PESETAS
<i>Suma anterior</i>		2.021.467,63
CAPÍTULO VI		
PERSONAL Y MATERIAL DE OFICINAS		
Artículo 1.º—De oficinas centrales.....	583.732,39	
— 2.º—De otras oficinas ..	69.617,70	
		653.350,09
CAPÍTULO VII		
SALUBRIDAD E HIGIENE		
Artículo 1.º—Aguas potables y residuarias.....	76.116,66	
— 2.º—Limpieza de la vía pública.....	397.965,72	
— 3.º—Cementerios.....	22.329,02	
— 4.º—Laboratorio de análisis de alimentos y preparación de vacunas.....	62.979,16	
— 5.º—Desinfección.....	49.331,58	
— 6.º—Epidemias.....	»	
— 8.º—Inspección sanitaria de locales.....	»	
— 9.º—Higiene pecuaria...	»	
		608.722,14
CAPÍTULO VIII		
BENEFICENCIA		
Artículo 1.º—Auxilios médico-farmacéuticos....	231.233,33	
— 2.º—Hospitales municipales.....	»	
— 3.º—Instituciones benéficas municipales....	110.688,61	
— 4.º—Socorro y conducción de pobres transeúntes y emigrados pobres...	»	
		341.921,94
CAPÍTULO IX		
ASISTENCIA SOCIAL		
Artículo 1.º—Juntas locales.....	»	
— 2.º—Fomento de casas baratas.....	»	
— 3.º—Seguros sociales...	79.987,89	
— 4.º—Retiros obreros.....	»	
— 7.º—Atenciones diversas.	116.666,66	
		196.654,55
CAPÍTULO X		
INSTRUCCIÓN PÚBLICA		
Artículo 1.º—Prestaciones al Estado de servicios de Instrucción primaria.....	145.833,33	
— 2.º—Escuelas municipales de Instrucción primaria.....	91.666,66	
— 3.º—Instituciones escolares.....	2.916,66	
— 4.º—Enseñanzas especiales.....	21.862,50	
— 5.º—Escuelas y talleres profesionales....	3.970,66	
— 6.º—Instituciones culturales.....	70.664,96	
		336.914,77
CAPÍTULO XI		
OBRAS PÚBLICAS		
Artículo 1.º—Edificaciones.....	37.041,66	
— 2.º—Expropiaciones para apertura y ensanche de vías públicas.....	»	
— 3.º—Vías públicas.....	412.283,04	
— 6.º—Parques y jardines..	320.832,50	
		770.157,20
CAPÍTULO XII		
Montes		
Artículo 3.º—Deslinde y amojonamiento.....	»	»
<i>Suma y sigue</i>		4.929.188,32

	Presupuesto ordinario	Totales por capítulos
	PESETAS	PESETAS
<i>Suma anterior</i>		4.929.188,32
CAPÍTULO XIII		
FOMENTO DE LOS INTERESES COMUNALES		
Artículo 3.º—Ferias, exposiciones, concursos, funciones y festejos.....	»	»
CAPÍTULO XIV		
MANCOMUNIDADES		
Artículo único.—Mancomunidades.....	»	»
CAPÍTULO XV		
ENTIDADES MENORES		
Artículo único.—Entidades menores.....	»	»
CAPÍTULO XVI		
AGRUPACIÓN FORZOSA DE MUNICIPIOS		
Artículo único.—Agrupación forzada de Municipios.....	»	»
CAPÍTULO XVII		
IMPREVISTOS		
Artículo único.—Imprevistos.....	20.000	20.000
CAPÍTULO XVIII		
RESULTAS		
Artículo único.—Obligaciones de presupuestos cerrados.....	»	»
TOTAL		4.949.188,32

ENSANCHE

MES DE NOVIEMBRE

Distribución de fondos por capítulos y artículos del presupuesto vigente para satisfacer las obligaciones de dicho mes, que remite la Intervención a la aprobación del excelentísimo Ayuntamiento en cumplimiento a lo prevenido en el artículo 565 del Estatuto Municipal

	PESETAS
CAPÍTULO I.—OBLIGACIONES GENERALES	
Artículo 1.º—Pensiones.....	18.403,96
— 2.º—Operaciones de crédito municipal..	»
— 3.º—Créditos reconocidos.....	8.333,33
— 4.º—Litigios.....	»
— 5.º—Contribuciones e impuestos.....	20.833,33
— 6.º—Indemnizaciones.....	»
— 7.º—Compromisos varios.....	»
TOTAL DEL CAPÍTULO I	47.570,62
CAPÍTULO II.—POLICÍA URBANA Y RURAL	
Artículo 1.º—Alumbrado, servicios eléctricos y mecánicos.....	124.887,48
— 2.º—Gastos generales.....	48.468,78
TOTAL DEL CAPÍTULO II	173.356,26
CAPÍTULO III.—GASTOS DE RECAUDACIÓN	
Artículo único.—Gastos de recaudación y cobranza.....	»
CAPÍTULO IV.—PERSONAL Y MATERIAL DE OFICINAS	
Artículo 1.º—Oficinas centrales y otras dependencias.....	94.562,49
— 2.º—Personal técnico y facultativo.....	2.583,33
TOTAL DEL CAPÍTULO IV	97.145,82

CAPÍTULO V.—ASISTENCIA SOCIAL		PESETAS
Artículo 1.º—Seguros sociales.....	»	
— 2.º—Retiros obreros.....	29.166,66	
— 3.º—Atenciones diversas.....	500	
TOTAL DEL CAPÍTULO V.....	29.666,66	
CAPÍTULO VI.—OBRAS PÚBLICAS		
Artículo 1.º—Edificaciones.....	14.892,49	
— 2.º—Honorarios por peritaciones.....	»	
— 3.º—Vías públicas.....	170.323,21	
— 4.º—Arbolado.....	95.513,12	
TOTAL DEL CAPÍTULO VI.....	280.728,82	
CAPÍTULO VII.—IMPREVISTOS		
Artículo único.—Para gastos de esta clase.....	8.334,50	
CAPÍTULO VIII.—RESULTAS		
Artículo único.—Obligaciones de presupuestos cerrados.....	»	

RESUMEN

		PESETAS
CAPÍTULO I.—Obligaciones generales.....	47.570,62	
— II.—Policía urbana y rural.....	173.356,26	
— III.—Gastos de recaudación.....	»	
— IV.—Personal y material de oficinas.....	97.145,82	
— V.—Asistencia social.....	29.666,66	
— VI.—Obras públicas.....	280.728,82	
— VII.—Imprevistos.....	8.334,50	
— VIII.—Resultas.....	»	
TOTAL.....	636.802,68	

SECRETARIA

SUBASTAS

Subastas y concursos pendientes en el día de hoy, con expresión de su cuantía y fecha de celebración

Día de la subasta o concurso	OBJETO DE LOS MISMOS	PESETAS
SUBASTAS		
31 octubre	Construcción de una marquesina para cubrir la calle particular de servicio del Mercado de Vallehermoso. Precio tipo.....	51.504,84
3 novbre.	Derribo y aprovechamiento de los materiales de la finca número 5 de la calle de Alburquerque, propiedad de la Villa.—Tipo libre.	
10	Suministro de uniformes con destino al Cuerpo de Guardería rural y otros similares que se acuerden, durante dos años.—Importe anual calculado.	50.000
CONCURSOS		
3 novbre.	Reparación y recauchutado de cubiertas y cámaras de los automóviles municipales, durante un año.—Plazo de admisión de proposiciones: veinte días hábiles, que empezarán a correr y contarse desde el siguiente a aquel en que aparezca el anuncio en el <i>Boletín oficial</i> de la provincia y terminarán en la fecha que al margen se indica.—Importe anual calculado.	20.000
14	Arriendo y explotación, durante cuatro años, de las colmenas existentes en la Casa de Campo.—Plazo de admisión de proposiciones: veinte días hábiles, que empezarán a correr y contarse desde el siguiente a aquel en que aparezca el anuncio en el <i>Boletín oficial</i> de la provincia y terminarán en la fecha que al margen se indica.—Canon libre.	

Día de la subasta o concurso	OBJETO DE LOS MISMOS	PESETAS
	<i>Para reclamaciones por diez días, que empiezan a contarse desde el siguiente al en que aparezca el anuncio en el Boletín oficial de la provincia y terminan en la fecha que al margen se expresa:</i>	
1 novbre.	Derribo y aprovechamiento de los materiales de la casa número 5 de la Ronda de Valencia, esquina a la calle de Embajadores, propiedad de la Villa.—Tipo libre.	
2	Confección de proyectos y construcción y explotación de dos estaciones de autobuses interurbanos.—Tipo libre.	

ANUNCIOS

Para dar cumplimiento a lo preceptuado en las disposiciones vigentes, queda de manifiesto en la Sección de Hacienda de esta Secretaría, por término de quince días hábiles, contados desde el siguiente al de la publicación de este anuncio en el *Boletín oficial* de la provincia, el expediente comprensivo del decreto del excelentísimo señor Delegado especial del Gobierno en el Ayuntamiento de Madrid, de fecha 25 del actual, por virtud del cual y en uso de las atribuciones que le han sido conferidas, se procede a la habilitación de un crédito de 15.000 pesetas para los gastos de instalación, calefacción y limpieza de la Oficina municipal de Colocación, mediante la oportuna transferencia del concepto 330, artículo 7.º, capítulo IX del vigente presupuesto de gastos del Interior, creándose a estos efectos, y dentro del mismo presupuesto, un nuevo concepto, el 330 bis, que dice así: «Para gastos de instalación de la Oficina, calefacción y limpieza de la misma, pesetas 15.000».

Lo que se anuncia al público para su conocimiento.

Madrid, 25 de octubre de 1934.—El Secretario, M. BERDEJO.

Por el presente se hace saber que en esta Secretaría, Sección 4.ª (Beneficencia, Sanidad y Policía Urbana), se encuentra depositada una cantidad en metálico remitida por la Jefatura de la Estación del Norte, hallada en un coche de tercera clase del tren correo de Galicia el día 1 de septiembre de 1934.

Lo que en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 615 del Código civil, se anuncia al público para que quien se considere con derecho pueda reclamarlo.

Madrid, 28 de octubre de 1934.—El Secretario, M. BERDEJO.

El excelentísimo señor Delegado especial del Gobierno en este Ayuntamiento ha tenido a bien dictar, con fecha 26 del actual, el siguiente decreto:

«Teniendo en cuenta que, por haber suspendido el Poder público al Ayuntamiento, corresponde cesar a D. Eugenio Arauz en el puesto que, como Delegado del Teatro Español, tenía en el Jurado que ha de fallar el concurso que se convocó para otorgar el Premio Lope de Vega correspondiente al presente año, he resuelto, en uso de las atribuciones que me están conferidas como Delegado especial del Gobierno, sustituir al Sr. Arauz en el referido Tribunal. Asimismo, y en atención a que, por falta material de tiempo, debido a la anomalía que produjo la suspensión del Ayuntamiento, no será posible que el referido Jurado emita su dictamen de resolución del expresado concurso dentro del plazo establecido en las bases de la convocatoria, vengo en prorrogarlo hasta el día 25 del próximo mes de noviembre.»

Lo que se hace público a los oportunos efectos.

Madrid, 31 de octubre de 1934.—El Secretario, M. BERDEJO.

En cumplimiento a lo dispuesto en las Ordenanzas municipales de la Villa de Madrid, se anuncia al público que D. Primo Fernández proyecta instalar un electromotor de 0,50 caballos de fuerza en la casa número 9 de la plaza de Tirso de Molina.

Las personas que se consideren perjudicadas por dicha instalación expondrán por escrito ante la Alcaldía Presidencia, durante el término de ocho días, a contar desde el de la fecha de publicación del presente anuncio, lo que estimen conveniente.

Madrid, 15 de septiembre de 1934.—El Secretario accidental, M. SABORIDO.

En cumplimiento a lo dispuesto en las Ordenanzas municipales de la Villa de Madrid, se anuncia al público que D. Benito Prieto proyecta instalar una cámara frigorífica y un electromotor de 0,50 caballos de fuerza en la casa número 63 de la calle de la Palma.

Las personas que se consideren perjudicadas por dicha instalación expondrán por escrito ante la Alcaldía Presidencia, durante el término de ocho días, a contar desde el de la fecha de publicación del presente anuncio, lo que estimen conveniente.

Madrid, 15 de septiembre de 1934.—El Secretario accidental, M. SABORIDO.

En cumplimiento a lo dispuesto en las Ordenanzas municipales de la Villa de Madrid, se anuncia al público que D. José Luis Lozano proyecta establecer una imprenta e instalar dos electromotores en la casa número 11 de la calle de la Palma.

Las personas que se consideren perjudicadas por dichas industria e instalación expondrán por escrito ante la Alcaldía Presidencia, durante el término de ocho días, a contar desde el de la fecha de publicación del presente anuncio, lo que estimen conveniente.

Madrid, 15 de septiembre de 1934.—El Secretario accidental, M. SABORIDO.

LICENCIAS EXPEDIDAS

POR LA SECCIÓN 2.^a (FOMENTO)

Construcción: Marqués de Santillana, 12; Felipe Campos, 8; Iriarte, 1; Pedro Cerezo, 6; Francisco Herrera, sin número; Carmen de Burgos, sin número, y Francisco Huéscar, sin número.

Construir garaje: Toledo, 109.

Reformas: General Castaños, 9; Mercado de San Ildefonso; Barceló, 11; Hortaleza, 37; San Joaquín, 16; Hernán Cortés, 19; San Lucas, 6; Pérez Galdós, 6; paseo de Recoletos, 17; Béjar, 21; Alcalá, 39; plaza del Angel, 2; Nicolás María Rivero, 6 y 7; Valencia, 13 y 14; Baltasar Bachero, 7; Magdalena, 1; Buenavista, número 34; Argumosa, 8; Fernando VI, 11; Istúriz, 3, y Bravo Murillo, 159.

Revocos: Bordadores, 10; Duque de Rivas, 11; Travesía de San Lorenzo, 11; Espíritu Santo, 2; Campoamor, 12; Lavapiés, 33; Béjar, 21; Juan Pantoja, 19, y Doctor Santero, 4.

INTERVENCIÓN

Cotización en Bolsa de los valores municipales durante los días que se expresan

	Anterior	Día 22	Día 23	Día 24	Día 25	Día 26	Día 27
Empréstito de 1888.—Obligaciones de 100 pesetas, al 3 por 100.....	110 %	110	»	112	»	116	»
Expropiaciones en el Interior (de 1909).—Obligaciones de 500 pesetas, al 5 por 100.....	91,50	»	»	90,50	»	90,50	»
Empréstito de liquidación de Deudas.—Obligaciones de 500 pesetas, al 4,50 por 100.....	»	»	»	»	»	»	»
Empréstito de 1914.—Obligaciones de 500 pesetas, al 5 por 100.....	73	»	»	73	»	73	»
Empréstito de 1918.—Obligaciones de 500 pesetas, al 5 por 100.....	73,50	»	»	»	71,50	71,50	»
Empréstito de 1923.—Obligaciones de 500 pesetas, al 5,50 por 100.....	78,25	78,25	»	»	79	»	»
Empréstito de 1927.—Obligaciones de 500 pesetas, al 5,50 por 100.....	81,50	»	»	»	»	82	»
Empréstito de 1929.—Obligaciones de 500 pesetas, al 5 por 100.....	69,50	»	»	»	»	»	»
Empréstito de 1931.—Obligaciones de 500 pesetas, serie A, al 5,50 por 100.....	83,20	83,50	83,90	84	84,40	84,40	»
Empréstito de 1931.—Obligaciones de 2.500 pesetas, serie B, al 5,50 por 100.....	83,20	83,50	83,90	84	84,40	84,40	»
Empréstito de 1931.—Obligaciones de 5.000 pesetas, serie C, al 5,50 por 100.....	83,20	»	»	84	84,40	»	»
Obligaciones del Ensanche de 1931.—Obligaciones de 500 pesetas, serie A, al 5,50 por 100.....	83,20	83,50	83,90	84	84,40	84,40	»
Obligaciones del Ensanche de 1931.—Obligaciones de 2.500 pesetas, serie B, al 5,50 por 100.....	83,20	83,50	83,90	84	84,40	84,40	»
Obligaciones del Ensanche de 1931.—Obligaciones de 5.000 pesetas, serie C, al 5,50 por 100.....	83,20	»	»	84	84,40	84,40	»

OBRAS MUNICIPALES

OBRAS SANITARIAS

Obras terminadas y en curso de ejecución durante los días del 10 al 23 de octubre de 1934

POR ADMINISTRACIÓN

Cañerías.—Reparaciones: En las calles de Bravo Murillo, camino bajo de San Isidro, Espoz y Mina, Pilar de Zaragoza, Francisco Altimiras, plazas de San Gregorio, de Santa Ana y de las Cortes, paseo de los Melancólicos, Fortuna, Sánchez Bustillo, Galileo, Teruel, Pelayo, Ercilla y Pretel de Santisteban.

Fuentes.—Reparaciones: En las calles de Lérida, Jerónima Llorente, California, Juan de Urbietta, paseos de la Virgen del Puerto, de las Yserías y de las Delicias, camino de la Elipa, carretera del Este, Carmen de Burgos, Torrijos, Jesús Golderos, Ricardo Palma, Aranjuez, Palos de Moguer, Manuel Carmona, Joaquín María López y Ribera de Curtidores.

Urinaríos.—Reparaciones: En la calles de Alcalá (final) y Romero Robledo y paseos de las Delicias y del Prado.

Madrid, 24 de octubre de 1934.—Por el Arquitecto Director, José Elías Vías.

VIAS PÚBLICAS DEL INTERIOR

Relación de las obras ejecutadas y en curso de ejecución durante los días del 15 al 21 de octubre de 1934

ACERAS

Plazas de la Salud y de Jacinto Benavente, Preciados, Lechuga, Cartagena, Doctor Cortezo, Pilar de Zaragoza, Olózaga y Marqués del Duero (reparaciones, calas y hundimientos).

EMPEDRADOS

Gabriel Lobo, Malcampo, Ballesta, Santo Tomás, Andrés Tamaro, Antonio Guzmán, Cartagena, Eugenio Salazar, Pilar de Zaragoza y Suero de Quiñones (reparaciones, calas y hundimientos).

Madrid, 22 de octubre de 1934.—El Ingeniero Jefe, J. Alderete.

VÍAS PÚBLICAS DEL ENSANCHE

*Obras ejecutadas y en curso de ejecución durante los días
del 17 al 23 de octubre de 1934*

ACERAS

Conservación: Santa Engracia, plaza de la Constitución, paseo del Canal y Puerta de Granada (entrada de carruajes y aceras, con material usado).

Calas: Varias.

EMPEDRADOS

Conservación: Puerta de Granada (entrada de carruajes, con material usado),

Calas: Varias.

AFIRMADOS

Conservación: Arreglo de materiales usados en la casilla.

Calas: Varias.

EXPLANACIÓN

Hilarión Eslava.

OBRAS POR CONTRATA

Aceras de cemento: Paseo del Canal y Carvajales.

Madrid, 24 de octubre de 1934.—El Ingeniero Jefe, *J. Alderete*.

POLICIA URBANA

DIRECCION DEL SERVICIO DE INCENDIOS

*Servicios prestados por el Cuerpo de Bomberos en los días
del 18 al 24 de octubre de 1934*

Día 18, Argensola, 8; se recibió el aviso a las 20'25 y se terminó a las 20'40; motivó el servicio inflamarse la gasolina de un cacharro.

Día 19, Jesús, 4; se recibió el aviso a las 7'55 y se terminó a las 10'07; motivó el servicio el incendio de un madero de piso.

Día 19, Goya, 36; se recibió el aviso a las 10'25 y se terminó a las 10'36; motivó el servicio el incendio de papeles y libros.

Día 20, Santa Isabel, 4; se recibió el aviso a las 14'33 y se terminó a las 14'48; motivó el servicio el incendio del hollín de una chimenea.

Día 21, Piamonte, 15; se recibió el aviso a las 9'35 y se terminó a las 9'55; motivó el servicio la misma causa que el anterior.

Día 21, Nuncio, 9; se recibió el aviso a las 13'05 y se terminó a las 13'18; motivó el servicio la misma causa que los anteriores.

Día 21, Orense (vía pública); se recibió el aviso a las 16'05 y se terminó a las 16'35; motivó el servicio incendiarse un farol del alumbrado.

Día 23, López de Hoyos, 152; se recibió el aviso a las 11'18 y se terminó a las 11'55; motivó el servicio descolgar un cadáver electrocutado.

Día 24, Felipe III, 4 y 6; se recibió el aviso a las 12'10 y se terminó a las 12'17; motivó el servicio inflamarse el aguarrás de un cacharro.

Día 24, paseo de las Delicias, 49; se recibió el aviso a las 12'28 y se terminó a las 13'10; motivó el servicio el incendio del hollín de una chimenea.

Día 24, Goya, 4; se recibió el aviso a las 21'20 y se terminó a las 21'50; motivó el servicio el incendio de un pie derecho.

Día 24, Cuesta de Santo Domingo, 24; se recibió el aviso a las 23'30 y se terminó a las 23'45; motivó el servicio el incendio de unos trapos y papeles en un sótano.

SERVICIOS EXTRAORDINARIOS

Visitas giradas por el Arquitecto Director, 13; ídem íd. por el ídem segundo Jefe, 21, e ídem íd. por los Jefes de zona, 63. Total, 97.

Madrid, 25 de octubre de 1934.—El Arquitecto Director, *J. López de Coca*.

BENEFICENCIA

LABORATORIO MUNICIPAL DE HIGIENE

Resumen de los trabajos realizados durante el mes de septiembre de 1934

SERVICIO DE ANÁLISIS

En el mes a que se refiere el presente resumen han ingresado para su análisis las siguientes muestras, clasificadas según su naturaleza:

Aguas potables.....	132
Alimentos y bebidas	1.384
Productos que interesan a la higiene	11
Idem varios	2
Idem patológicos	441
TOTAL.....	1.970

Clasificados los análisis con arreglo a la procedencia de las muestras, tenemos la siguiente clasificación:

Ordenados por las autoridades.....	5
Idem por la Delegación de Abastos.....	572
Idem por la Administración de Rentas	51
Pedidos por el vecindario	152
Idem por los servicios de inspección.....	750
Idem por los facultativos de la Beneficencia Municipal.	167
Idem por los facultativos particulares.....	141
Vigilancia de las aguas.....	132
TOTAL	1.970

ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Aguas de manantial y de pozo:

Buenas.....	4
Malas.....	4

Aguas potables:

Análisis químicos y bacteriológicos.....	132
--	-----

Aves:

Buenas.....	1
-------------	---

Bebidas alcohólicas:

Buenas ..	11
De escasa concentración.....	1
Prohibidas por la ley	1

Cafés:

Buenos.....	50
Con exceso de barnizado.....	178
Con mezcla de vegetales.....	27
Conteniendo regaliz.....	18
Alterados.....	1

Caldos:

Buenos.....	2
-------------	---

Carnes:

Alteradas.....	1
----------------	---

Conejos:

Alterados.....	1
----------------	---

Confitería y pastelería:

Buenos.....	21
Con colorantes extraños.....	10
Mezclados con féculas.....	1

Conservas de pescados:

Alteradas.....	3
----------------	---

Conservas vegetales:

Buenas.....	4
-------------	---

<i>Chocolates:</i>	
Buenos.....	4
Sin fórmula autorizada.....	2
<i>Embutidos:</i>	
Buenos.....	46
Con colorantes extraños.....	43
Enrancidos.....	82
Alterados.....	10
Sin valor nutritivo.....	2
De mala elaboración.....	3
<i>Espicias y aromas:</i>	
Buenas.....	39
Con carga mineral.....	13
Con adición de harinas.....	9
<i>Foiegras:</i>	
Buenos.....	7
Con antisépticos.....	4
<i>Harinas:</i>	
Buenas.....	13
Tizonadas.....	50
Mezcladas.....	5
Sin condiciones de panificación.....	1
<i>Jamones:</i>	
Enrancidos.....	2
<i>Jarabes:</i>	
Buenos.....	3
Con escasa concentración de azúcar.....	2
Sin fantasía.....	12
Alterados.....	1
Fermentados.....	1
Con antisépticos.....	4
<i>Leches:</i>	
Buenas.....	129
Aguadas.....	100
Descremadas.....	34
Mezcladas.....	20
Deficientes en grasa.....	2
Con exceso de grasa.....	2
Fermentadas.....	5
Mal recogidas.....	1
<i>Leche de nodriza:</i>	
Deficiente en grasa.....	1
<i>Legumbres:</i>	
Buenas.....	1
<i>Levaduras:</i>	
No permitidas por la ley.....	3
<i>Mantecado helado:</i>	
Adulterado con féculas.....	1
<i>Miel:</i>	
Buena.....	1
<i>Mistelas:</i>	
Buenas.....	3
<i>Pan:</i>	
Bueno.....	33
De deficiente elaboración.....	34
<i>Pescados frescos:</i>	
Alterados.....	2
<i>Pimentones:</i>	
Buenos.....	16
Con carga mineral.....	1
<i>Polvo de cacao:</i>	
Bueno.....	1

<i>Producto Cremanta:</i>	
Aceptable.....	1
<i>Quesos:</i>	
Buenos.....	1
Alterados.....	22
Mezclados con féculas.....	1
<i>Refrescos y gaseosas:</i>	
Buenos.....	7
Sin fantasía.....	11
Con antisépticos.....	3
Alterados.....	1
Colorante artificial.....	2
<i>Sal:</i>	
Buenas.....	7
<i>Sopas:</i>	
Buenas.....	2
Con colorante artificial.....	3
Con adición de féculas.....	2
<i>Tes:</i>	
Buenos.....	3
Con agotamiento de esencia.....	2
<i>Tocino:</i>	
Enrancido.....	1
<i>Vinagres:</i>	
Buenos.....	34
De escasa riqueza acética.....	35
Con coloreado artificial.....	1
Por no proceder de vino.....	2
Con anguilula.....	2
<i>Vinos:</i>	
Buenos.....	89
Aguados.....	29
Con exceso de acidez.....	1
Enyesados.....	3
Graduación alcohólica.....	51
RESUMEN DE LOS ANÁLISIS QUÍMICOS	
Muestras calificadas como buenas.....	533
Idem malas.....	851
TOTAL.....	1.384
Las muestras calificadas como malas o como de preparación defectuosa representan un 61 por 100 de las recibidas.	
ANÁLISIS DE PRODUCTOS QUE INTERESAN A LA HIGIENE	
<i>Jabones:</i>	
Buenos.....	11
ANÁLISIS DE PRODUCTOS VARIOS INDUSTRIALES	
<i>Cazuela de aluminio:</i>	
Aceptable.....	1
<i>Tapa de salero:</i>	
Aceptable.....	1
ANÁLISIS DE PRODUCTOS PATOLÓGICOS	
<i>Sangre:</i>	
Aglutinaciones.....	12
Determinación de urea.....	9
Reacciones de Wassermann.....	117
Idem de Meinicke.....	117
Recuento globular.....	17
Fórmula leucocitaria.....	17
Tiempo de coagulación.....	6
Determinación de glucosa.....	2
Desviación de complemento.....	1
<i>Orina:</i>	
Análisis completos.....	108
Determinaciones aisladas.....	22
Examen bacteriológico del sedimento.....	1

Varios:

Líquido céfallo-raquídeo.....	1
Examen histológico de tumores.....	1
Idem bacteriológico de esputos.....	6
Idem de pelos y escamas.....	2
Idem de exudados en general.....	1
Parásitos intestinales.....	1

RESUMEN DE LOS ANÁLISIS BACTERIOLÓGICOS Y CLÍNICOS

Análisis de sangre.....	298
Idem de orina.....	131
Idem de productos varios.....	12
TOTAL.....	441

SECCIÓN DE MEDIOS DE CULTIVO

Medios de cultivo servidos en tubos de ensayo a las Secciones del Laboratorio.

	Tubos
Agar común.....	380
Caldo común.....	170
Rochaix.....	505
Wilson-Blair.....	110
Endo.....	200
TOTAL.....	1.365

SECCIÓN DE PREPARACIÓN DE VACUNAS

Vacuna antiestafilocócica, en ampollas de 1,2 c. c.....	680
Idem antígenocócica, en ampollas de 1,2 c. c.....	530

SERVICIO DE INSPECCIÓN DE ALIMENTOS

DISTRITOS	Visitas	Muestras	Denuncias	Inutiliza- ciones
Centro.....	535	21	19	»
Hospicio.....	155	40	»	3
Chamberí.....	428	60	46	3
Buenavista.....	257	32	5	14
Congreso.....	35	35	1	»
Hospital.....	26	»	3	»
Inclusa.....	17	9	3	»
Latina.....	294	35	17	2
Palacio.....	198	13	3	»
Universidad.....	109	61	1	»
Abastos.....	369	79	67	3
Totales.....	2.423	386	185	25

PARQUE CENTRAL DE DESINFECCIÓN

SERVICIO DE DESINFECCIÓN Y AMBULANCIAS

Servicios pedidos por el Laboratorio.....	34
Idem id. por comprobación.....	201
Idem id. por particulares.....	48
Desinfecciones en cuartos desahucados.....	633
Idem de ropas en domicilios.....	7.932
Idem de id. id. en el Parque.....	1.059
Idem en los Cementerios (carrozas).....	1.902
Recogida y traslado por las ambulancias de enfermos y heridos.....	624

SERVICIO ADMINISTRATIVO

Registro de muestras para su análisis.....	1.970
Hojas y certificaciones de análisis expedidas al público.....	36
Certificaciones expedidas a las Tenencias de Alcaldía.....	952
Idem id. a la Delegación municipal de Abastos.....	200
Idem id. a diversas autoridades.....	16
Idem id. por los señores Profesores.....	1.970
Registro de entrada de documentos.....	16
Idem de salida de id.....	1.501
Idem de expedientes.....	30
Servicio de reparto.....	477

Madrid, 1 de octubre de 1934. — El Director interino del Laboratorio, *Dr. J. García Revenga*.

INSTITUTO MUNICIPAL DE SEROTERAPIA

Servicios prestados durante el tercer trimestre de 1934

Enfermos asistidos por primera vez.....	1.025
Idem id. en veces sucesivas.....	1.03
Idem hospitalizados.....	31

Operaciones:

Intubaciones.....	53
Otras operaciones.....	27
	80

Inyecciones:

Omnadina.....	74
Bismuto.....	24
Suero antidiftérico.....	661
Idem glucosado.....	8
Canforetil.....	47
Varias.....	28
	842

TOTAL DE SERVICIOS..... 2.981

Madrid, 30 de septiembre de 1934. — El Director, *A. Martín Calderín*.

CEMENTERIOS

Inhumaciones verificadas desde el 22 al 28 de octubre de 1934 y en igual período del quinquenio anterior

CEMENTERIOS	INHUMACIONES					
	1934	1933	1932	1931	1930	1929
Municipales.....	262	206	300	246	329	267
San Justo.....	2	3	1	5	3	3
San Lorenzo.....	6	7	3	7	7	6
Santa María.....	3	4	»	2	4	5
San Isidro.....	3	5	3	1	2	2
Cripta de la iglesia de la Almudena.....	»	»	»	»	»	»
	276	225	307	261	345	283
Fetos inhumados en los municipales.....	16	36	34	37	33	26

TARIFA DE ANUNCIOS OFICIALES

Pesetas

Relativos a subastas, concursos y hallazgo de objetos en la vía pública, línea.....	0,50
Relativos a instalación de motores, ascensores, montacargas y otros análogos, apertura de establecimientos insalubres, peligrosos e incómodos, y demás que se publiquen por disposición de la Alcaldía Presidencia a los fines de la licencia solicitada, línea.....	1

Las suscripciones se entenderán por trimestres completos, a contar desde los meses de enero, abril, julio y octubre de cada año, cualquiera que sea la fecha en que se realicen.

ARTES GRÁFICAS MUNICIPALES

REPUBLICA ESPAÑOLA



AYUNTAMIENTO DE MADRID

BOLETIN DE COTIZACIONES

31 de octubre de 1934

Cómo debe ser consumida la carne

(CONCLUSIÓN)

LA CARNE DEBE INGERIRSE BIEN MADURADA

El primero y segundo períodos descritos han recibido nombres diferentes, según los países: en España se dice que la carne está oreada; en Francia, asentada; en Alemania, madura. Este es el término más apropiado por la similitud con lo que pasa en las frutas. El sabor y el aroma quedan inmodificados, o casi, durante el primero y segundo períodos; en cambio, al final del segundo, cuando la carne ha llegado a su madurez, alcanza su más alto valor dietético por la facilidad de su digestión. Para obtener el máximo de rendimiento nutritivo la carne debe ingerirse bien madura.

La carne puede madurarse al aire libre, como se hace en nuestras estancias, en los mataderos de los pueblos o de las ciudades de provincias. Si está al abrigo de las moscas, del polvo y de las manos sucias de los curiosos, el proceso de la maduración se cumple higiénica y perfectamente dentro de las veinticuatro horas de sacrificada la res. Resulta así carne rica y sabrosa. Lástima que este procedimiento, barato y sencillo, esté supeditado a la voluntad del tiempo. En los días frescos o fríos del otoño y del invierno, la maduración se termina normalmente; la carne es de consistencia firme, pero elástica; tiene un aroma de frescura que hace agua a la boca; al corte afluye una serosidad rosada que recuerda el juguito de nuestros asados al asador. En cambio en primavera y en verano, con nuestros días cargados de humedad, la carne se hincha, se abomba y desaparecen los relieves musculares; al golpearla resuena a hueco. Esto anuncia que se ha iniciado ya el tercer período; al corte, un husmo particular anuncia la carne manida. Puede comerse tomando algunas precauciones en su cocción, pero es mejor dejarla en la carnicería. Si fuera un faisán, una codorniz o una modesta martineta, podríamos aceptarla, porque para estas carnes sabrosas se creó, se popularizó, el término de carnes manidas, pero la modesta y popular carne bovina debe comerse fresca.

CARNE ENFRIADA Y CARNE CONGELADA

El descubrimiento de Carlos Tellier, francés, ha transformado la industria de la alimentación. El frío industrial, aplicado en su iniciación a la conservación de la carne, se ha generalizado a todos los productos alimenticios perecederos. Todavía se mantiene alguna resistencia a su generalización, pero sólo resisten la ignorancia y los intereses creados; caerán bajo la exigencia de la suprema razón: la salud del pueblo.

Se han creado términos, que los Congresos del frío han generalizado; se dice frigorizar, al referirse en general a la

acción conservadora del frío artificial; cuando se mantiene un producto a una temperatura apenas inferior a cero grados, por ejemplo, a uno o dos grados bajo cero, se dice que el producto está enfriado; así se habla de carne enfriada, refrigerada, o dicho en inglés, que ha impuesto este tipo de carne, «chilled beef». Cuando se conserva la carne a temperaturas muy bajas, siempre inferiores a tres o cuatro grados bajo cero, y que a menudo llegan a quince o veinte, se le llama carne congelada. Esta se petrifica y obliga a cortarla con serrucho o con hacha.

La carne puede madurarse en una atmósfera fría guardando algunas precauciones; la maduración es más lenta, pero, por ello mismo, más perfecta. Estas precauciones son de carácter fundamental; se ha comprobado que las variaciones bruscas y continuadas de la temperatura favorecen y aceleran la mortificación de la carne. Es un error llevar bruscamente la carne caliente, que sigue al sacrificio, a una cámara fría, porque se arrebata; el enfriamiento debe ser gradual. Lo mismo en el sentido inverso. Daña, asimismo, a la carne enfriada someterla a los vaivenes del frío y del calor de atmósferas muy distintas entre sí; por esta razón, no basta para comer carne buena tener un matadero con frigorífico que entregue una carne bien madura; es indispensable saber transportarla y distribuirla en condiciones igualmente higiénicas.

CARNE OREADA O REFRIGERADA

Se discute aún la forma preferible de elegir la carne: si la oreada al aire ambiente o la refrigerada. No puede argüirse, para decidir la cuestión, sobre el sabor, pues en materia de gusto no hay nada escrito; es la dietética la que decide, y lo hace sin ambages en favor de la segunda. Parece un sacrilegio hablar, en el país que produce tanta carne, del consumo de la refrigerada, porque se tiene aún el concepto, muy equivocado, de que la carne oreada al tipo campero es más sabrosa, más económica y más digestible. Es tan grande el error, que considero perder tiempo el querer demostrar lo contrario; es como empeñarse en demostrar que la higiene de la alimentación es útil. Pero no quiero quedar solo en mi afirmación. Marchis, Profesor de la Facultad de Ciencias de París y técnico en la materia, dice en su libro *El Frío Industrial*, 1925: «La aplicación del frío industrial ofrece una carne fresca, madura, donde la higiene se halla asegurada, con valor comercial garantido, de digestibilidad perfecta, en la que se desarrollan al máximo las cualidades de gusto, aroma y ternura.» Ningún productor de carne refrigerada podría haber hecho un elogio mayor.

LAS CARNES ENFRIADAS ARGENTINAS RESULTARON EQUIVALENTES A LAS NATURALES EUROPEAS

Los primeros trabajos sobre la carne enfriada se inician en 1903 con las investigaciones de Samuel Rideal, inglés; investigó comparativamente las carnes congeladas argentinas en relación con la natural de procedencia inglesa y llegó a la conclusión de que ambas tenían el mismo valor alimenticio. Pocos años después el Profesor Armando Gautier, francés, llegó a parecidas conclusiones después de estudiar comparativamente las carnes enfriadas argentinas y las naturales francesas. La objeción que se hacía a estos trabajos era la siguiente: los experimentadores comparaban carne de procedencia diferente, la europea y la argentina. En 1914, el Doctor Adolfo Escudero, actual Profesor de Química biológica de la Universidad de La Plata, presentaba su tesis inaugural sobre «El valor alimenticio de las carnes refrigeradas y congeladas». Efectuó 74 análisis de carne natural y refrigerada, del mismo animal y del mismo corte, llegando a la conclusión de que el frío aplicado comercialmente a la conservación de las carnes no altera su valor nutritivo ni su digestibilidad. Desde entonces mucho se ha escrito a este respecto; sólo deseo referir la opinión de Fellers, que escribe sobre «el aspecto sanitario de los alimentos refrigerados» en el volumen 22, de 1932, del *Diario Americano de Salud Pública*: «La calidad de los productos alimenticios —dice Fellers— es muy alta si el enfriamiento ha sido rápido y muy próximo a su obtención, y siempre que se mantengan a temperaturas bajas y constantes no hay deterioro ni pérdida del valor nutritivo.»

CONVENIENCIA DE INSTALAR FRIGORÍFICOS EN LOS MATADEROS

La instalación de frigoríficos en los mataderos públicos se considera una necesidad impostergable; no todos los países han seguido este ejemplo por las dificultades que opone la tradición y los intereses creados. Dejando de lado la América del Norte, cuyo punto de comparación no viene al caso, referimos el ejemplo de Austria y Alemania, los países que van al frente de este movimiento renovador. Esta última tenía en 1903, al decir de Schwartz, frigoríficos en el 33,5 de todos sus mataderos; en 1912, la proporción había subido al 53,5 por 100. No pasa lo mismo en todas las ciudades: en Königsberg apenas existen; en cambio en Düsseldorf 20 de los 22 mataderos tienen frigorífico. Francia, según lo afirmara Martel en la Academia de Medicina en 1930, está muy lejos de estos adelantos. Una cuestión se opone a su generalización: la carne pierde al enfriarla cerca del 10 por 100 de su peso por evaporación; esto significa pérdida de dinero para los que comercian al peso con la carne, pero al consumidor no debe importarle, porque lo que pierde la carne es agua, y esta volverá a encontrarla en la cocina.

Para el pueblo no debe haber duda en la elección: entre la carne fresca y madurada al natural y la enfriada, debe elegir la más barata.

TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN DE LA CARNE

No basta tener carne bien madurada: es necesario que sea transportada a la carnicería en forma higiénica; es, además, indispensable que ésta pueda conservarla al abrigo de toda contaminación, y para ello debe tener un frigorífico. La mayoría de nuestras carnicerías conservan aún el decorativo aspecto que heredaron de los virreyes: las paredes bien limpias, la carne colgando en ganchos brillantes en su punta, empavo-

nados en su base, en el mismo local de venta. Allí la carne debe soportar pacientemente la curiosidad de los parroquianos que la acarician, acumular el polvo que viene de la calle, recibir la saliva de los que discuten su precio y calidad, soportar el amargor del aserrín con que se disimulan los líquidos derramados por el piso, mientras las moscas exigen su parte en el festín.

Pero Buenos Aires puede estar orgullosa de cómo se trata la carne. Tiene su matadero modelo y un frigorífico anejo, que nació con mala estrella, a juzgar por todo lo que se ha hablado y escrito desde su creación. Lástima que la obra no se haya completado; todavía perduran los carros de antaño para transportar la carne, pero en cambio son bien elegantes, con su techo en bóveda. Sus paredes de persianas aseguran la ventilación, y como están forradas de cinc por dentro, permiten su perfecta limpieza. Se cuelgan las reses de los ganchos lustrosos, a veces se colma tanto el decorativo carro campero, que la carne amoratada va enseñando sus vergüenzas por las persianas abiertas, chorreando sangre por el camino, coronada por un enjambre de moscas robustas, adiestradas para los vuelos de larga distancia. Pero el progreso parece iniciarse: el oreo municipal ha suprimido alguna de las características de antaño, y los camiones de transporte van presagiando un cambio favorable.

Pero no hay otro sitio de elección que la carnicería; aquí también habrá que creer en la sinceridad del carnicero para saber si se compra pecho o falda. Día llegará que imitemos a los países más adelantados; reglamentar el corte de la carne, establecer sus denominaciones oficiales y enseñar al pueblo el valor de lo que adquiere, colocando cuadros murales con el esquema de cada denominación.

LA CARNE MANIDA

Concluida la maduración de la carne, si está en ambiente tibio y húmedo, se inicia la mortificación; los primeros grados de este proceso le dan gran ternura y un husmo particular, por lo que es buscada por la cocina elegante cuando se trata de preparar ciertas carnes de caza.

Este procedimiento se conoce desde mucho tiempo atrás; Ruperto de Nola, cocinero del Rey Hernando de Nápoles, escribía en 1477: «El gato que esté gordo tomarás y degollarlo has; y después de muerto córtale la cabeza y échala a mal, porque no es para comer; que se dice que comiendo de los sesos podría perder el seso y juicio el que la comiese. Después desollarlo muy limpiamente, y abrirlo y limpiarlo bien; y después envolverlo en un trapo de lino blanco y soterrarlo debajo de tierra donde ha de estar un día y una noche; y después sacarlo de allí y ponerlo en un asador y asarlo al fuego», etc.

En 1825, Brillat Savarin escribía al hablar de cuándo debían comerse los alimentos: «... Otros cuando ya empiezan a descomponerse, como los nisperos, la becada y, sobre todo, el faisán.» Al referirse a la caza agrega: «Un faisán perfectamente manido es un bocado digno de los más exaltados golosos»; y al abordar la forma de preparar el faisán, afirma con toda fruición: «Comiéndolo en su punto es una carne tierna, sublime y muy sabrosa, que participa a la vez del sabor del ave y del gusto del venado. Este punto tan excelente es aquel en que el faisán empieza a descomponerse.»

La carne manida no interesa al dietólogo, va contra todo principio dietético; sólo pertenece al patrimonio de los que rinden culto a la tragonía.

PEDRO ESCUDERO,

(Profesor de clínica médica, Director del Instituto Municipal de la Nutrición de Buenos Aires.)

VENTA DE PAN

Relación por clases del fabricado en las tahonas de cada distrito durante los días que se expresan (1)

DISTRITOS	DÍA 18			DÍA 19			DÍA 20		
	De familia	De flor	De lujo	De familia	De flor	De lujo	De familia	De flor	De lujo
	KILOS	KILOS	KILOS	KILOS	KILOS	KILOS	KILOS	KILOS	KILOS
Centro.....	750	1.301	4.685	763	1.350	4.706	785	1.341	4.715
Hospicio.....	14.060	3.180	3.750	14.000	3.160	3.940	14.010	3.000	3.680
Chamberí.....	15.010	8.540	7.900	15.136	8.540	7.920	15.000	8.564	7.830
Buenavista.....	18.590	3.710	18.510	18.650	3.820	18.510	18.690	3.750	18.540
Congreso.....	8.370	3.400	6.000	8.364	3.406	6.000	8.369	3.412	6.028
Hospital.....	13.900	5.500	7.179	13.600	5.360	6.970	13.800	5.470	7.135
Inclusa.....	10.470	2.315	4.405	10.390	2.290	4.300	10.311	2.315	4.320
Latina.....	20.148	3.160	4.060	20.176	3.180	4.150	20.130	3.130	4.145
Palacio.....	13.850	1.121	5.180	13.160	1.410	5.235	13.970	1.632	5.650
Universidad.....	24.514	7.360	23.377	24.900	7.432	22.460	24.813	7.380	22.845
TOTAL.....	139.662	39.605	85.046	139.839	39.948	84.191	139.873	39.994	83.888

DISTRITOS	DÍA 21			DÍA 22			DÍA 23			DÍA 24		
	De familia	De flor	De lujo	De familia	De flor	De lujo	De familia	De flor	De lujo	De familia	De flor	De lujo
	KILOS	KILOS	KILOS	KILOS	KILOS	KILOS	KILOS	KILOS	KILOS	KILOS	KILOS	KILOS
Centro.....	777	1.362	4.691	740	1.310	4.638	725	1.325	4.682	761	1.321	4.701
Hospicio.....	13.950	2.980	3.010	13.970	2.990	2.990	14.000	3.000	2.950	14.020	3.100	3.150
Chamberí.....	15.030	8.560	7.835	15.050	8.500	7.890	15.140	8.600	7.920	15.160	8.570	7.905
Buenavista.....	18.700	3.800	18.640	18.720	3.850	18.540	18.670	3.791	18.640	18.700	3.800	18.500
Congreso.....	8.376	3.409	6.036	8.372	3.420	6.027	8.380	3.490	6.032	8.377	3.485	6.035
Hospital.....	13.900	5.455	7.153	14.080	5.210	7.225	14.000	5.420	7.113	13.820	5.651	6.962
Inclusa.....	10.290	2.295	4.300	10.315	2.302	4.314	10.240	2.280	4.310	10.350	2.240	4.294
Latina.....	20.277	3.248	4.246	20.133	3.150	4.139	20.181	3.185	4.174	20.140	3.139	4.145
Palacio.....	14.000	1.213	4.775	14.010	1.230	4.350	14.300	1.135	5.100	14.000	1.300	4.600
Universidad.....	25.000	7.320	22.640	23.400	6.900	22.640	22.950	6.848	22.470	24.115	7.431	22.500
TOTAL.....	140.300	39.652	83.266	138.790	38.892	82.753	136.586	39.074	83.411	141.443	40.037	32.792

(1) La columna de pan de familia comprende los panes y libretas. En la de lujo, las cifras se refieren a manos.

MERCADO DE LA CEBADA

Relación de precios de artículos de consumo durante los días que se expresan

ESPECIES	P R E C I O S													
	Día 18		Día 19		Día 20		Día 21		Día 22		Día 23		Día 24	
	Pesetas		Pesetas		Pesetas		Pesetas		Pesetas		Pesetas		Pesetas	
Frutas														
Acerolas, kilogramo.....	0,50 a	0,70	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Batatas, ídem.....	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Camuesas, ídem.....	0,50 a	1	0,50 a	0,90	0,50 a	1	0,50 a	1	0,50 a	1	0,60 a	1	0,50 a	1,10
Castañas, ídem.....	0,40 a	0,45	0,40 a	0,45	0,35 a	0,40	0,35 a	0,40	0,35 a	0,40	0,35 a	0,40	0,35 a	0,40
Ciruelas, ídem.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Ciruelas claudias, ídem.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Chirimoyas, ídem.....	1 a	1,10	1 a	1,15	1 a	1,10	1 a	1,10	1 a	1,10	0,90 a	1	0,80 a	1,10
Granadas, ídem.....	0,50 a	0,60	0,50 a	0,60	0,50 a	0,60	»	0,45 a	0,60	0,35 a	0,60	0,35 a	0,60	0,35 a
Granadas de la tierra, íd.	0,30 a	0,35	0,30 a	0,35	0,30 a	0,35	»	0,30 a	0,35	»	»	»	»	»
Higos, ídem.....	0,25 a	0,50	0,25 a	0,45	0,25 a	0,45	»	0,25 a	0,45	»	»	»	»	»
Higos chumbos, ídem....	»	»	»	»	»	»	»	0,80	»	0,80 a	1	0,80 a	1	»
Kaquis, ídem.....	0,60 a	0,70	0,60 a	0,70	0,50 a	0,70	»	0,60 a	0,70	0,40 a	0,60	0,45 a	0,70	»
Limonos, sera.....	25 a	35	25 a	35	25 a	35	»	25 a	35	25 a	35	25 a	35	»
Mandarinas, ciento.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Manzanas, kilogramo....	0,30 a	0,80	0,35 a	1	0,40 a	1	»	0,40 a	1	0,40 a	1	0,40 a	1	»
Manzanas de Chile, ídem.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Manzanas de la tierra, ídem.....	0,25 a	0,75	0,30 a	0,80	0,35 a	0,80	»	0,30 a	0,80	0,30 a	0,80	0,30 a	0,80	0,30 a
Manzanas reineta, ídem.....	0,45 a	1,30	0,40 a	1,75	0,50 a	1,30	»	0,40 a	1,30	0,40 a	1,30	0,60 a	1,30	0,60 a
Manzanas verde doncella, ídem.....	0,40 a	1,75	0,40 a	1,75	0,40 a	1,60	»	0,45 a	1,60	0,40 a	1,60	0,50 a	1,50	0,50 a
Melocotones, ídem.....	0,80 a	2,25	0,40 a	1,30	1 a	1,75	»	0,50 a	1,25	0,90 a	2,60	0,75 a	2	0,75 a
Melocotones de la tierra, ídem.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Membrillos, ídem.....	0,30 a	0,60	0,40 a	0,60	0,30 a	0,60	»	0,35 a	0,60	0,35 a	0,60	0,35 a	0,60	0,35 a
Moniatos, ídem.....	0,45 a	0,50	0,40 a	0,50	0,35 a	0,45	»	0,35 a	0,40	0,35 a	0,40	0,35 a	0,40	0,35 a
Naranjas, ciento.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Naranjas de Berna, ídem.....	16 a	20	»	»	»	»	»	»	»	»	»	16 a	20	»
Naranjas de Orihuela ídem.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Naranjas del grano de oro, ídem.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Naranjas de Wáshington, ídem.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Nísperos, kilogramo.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
Nueces, ídem.....	0,80 a	1,10	0,80 a	1,10	»	»	»	1 a	1,10	0,90 a	1,10	0,80 a	1,10	0,80 a

ESPECIES	P R E C I O S						
	Día 18	Día 19	Día 20	Día 21	Día 22	Día 23	Día 24
	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas
Paraguayas, kilogramo...	»	»	»	»	»	»	»
Peras, ídem.....	»	»	»	»	»	»	»
Peras de agua, ídem....	1 a 2	1 a 2	1 a 2	»	1 a 2,25	1,10 a 2,50	1 a 2,25
Peras de Don Guindo, íd.	»	»	0,60 a 1	»	»	»	»
Peras de la tierra, ídem.	»	»	»	»	»	»	»
Peras de Roma, ídem...	0,35 a 1	0,30 a 1	0,60 a 1,10	»	0,35 a 1	0,35 a 1	0,35 a 1,10
Uvas albillo, ídem.....	0,50 a 0,90	0,60 a 1,10	0,65 a 1	»	0,60 a 1	0,60 a 1	0,75 a 1
Uvas de Chelva, ídem...	0,50 a 0,80	0,50 a 0,70	0,50 a 0,70	»	0,50 a 0,70	0,50 a 0,70	0,50 a 0,70
Uvas moscatel.....	1 a 1,10	1 a 1,10	1 a 1,10	»	0,90 a 1,25	1 a 1,25	»
Uvas de la tierra, ídem..	0,25 a 0,40	0,25 a 0,40	0,25 a 0,35	»	0,25 a 0,40	0,25 a 0,40	0,25 a 0,40
Uvas Villanueva, ídem...	0,25 a 0,50	0,30 a 0,50	0,30 a 0,45	»	0,30 a 0,55	0,35 a 0,55	0,35 a 0,55
Verduras							
Acelgas, manojo.....	0,25 a 0,40	0,25 a 0,40	0,25 a 0,45	»	0,30 a 0,50	0,35 a 0,50	0,35 a 0,45
Ajos, kilogramo.....	0,60 a 1,10	0,60 a 1	0,50 a 1	»	0,60 a 1	0,60 a 1	0,60 a 1
Alcachofas, docena.....	»	»	»	»	0,75 a 2	0,75 a 2	1 a 2
Apio, manojo.....	1,25 a 2,25	1 a 2	1,25 a 2,25	»	1,25 a 2	1,25 a 2	1,50 a 2,50
Berenjenas, docena.....	0,80 a 1,40	0,80 a 1,40	0,80 a 1,40	»	0,80 a 1,25	0,75 a 1,25	0,75 a 1,25
Calabacines, ídem.....	1,25 a 2	1,25 a 2,25	1,25 a 2,25	»	1 a 2,25	1,25 a 2,25	1,50 a 2,50
Calabazas, pieza.....	1 a 2	1 a 2,25	1 a 2,25	»	1,25 a 2,50	1,25 a 2,50	1 a 2,25
Cardillos, kilogramo....	»	»	»	»	»	»	»
Cardos, docena.....	2,50 a 9	3 a 9	3 a 10	»	3 a 9	3 a 9	3 a 10
Cebollas nuevas, kilo...	0,12 a 0,25	0,15 a 0,25	0,12 a 0,25	»	0,15 a 0,25	0,15 a 0,25	0,15 a 0,25
Cebollas nuevas, cuatro manojos.....	»	»	»	»	»	»	»
Cebolletas, ídem.....	0,40 a 0,60	0,45 a 0,60	0,40 a 0,60	»	0,40 a 0,60	0,40 a 0,50	0,40 a 0,50
Coliflor, docena.....	2,50 a 10	3 a 9	3 a 12	»	3 a 10	3 a 13	3 a 10
Escarola, ídem.....	0,90 a 1,50	0,70 a 1	0,75 a 1,25	»	0,75 a 1,25	0,75 a 1,25	0,75 a 1,25
Espárragos de jardín, ma- nojo.....	»	»	»	»	»	»	»
Espárragos pericos, ídem	»	»	»	»	»	»	»
Espinacas, ídem.....	0,40 a 0,60	0,40 a 0,50	0,35 a 0,50	»	0,40 a 0,50	0,40 a 0,50	0,30 a 0,40
Guisantes, kilogramo....	»	»	»	»	»	»	»
Guisantes de Levante, íd.	0,35 a 0,65	0,40 a 0,70	0,35 a 0,70	»	0,35 a 0,75	0,30 a 0,90	0,40 a 1
Judías, ídem.....	0,35 a 0,70	0,45 a 1	0,40 a 0,80	»	0,25 a 1	0,40 a 1,20	0,30 a 1
Judíos, ídem.....	»	»	»	»	»	»	»
Lechugas, docena.....	0,80 a 1,75	0,75 a 1,75	1 a 2	»	0,80 a 2	0,75 a 1,75	0,70 a 1,90
Lombardas, ídem.....	2,50 a 10	3 a 11	3 a 10	»	3 a 10	2,50 a 10	3 a 10
Patatas blancas, kilogra- mo.....	»	»	»	»	»	»	»
Patatas holandesas, ídem	0,32 a 0,33	0,32 a 0,33	0,32 a 0,33	»	0,32 a 0,33	0,31 a 0,32	0,31 a 0,32
Patatas holandesas norte, ídem.....	»	»	»	»	»	»	»
Patatas rosa, ídem.....	0,25 a 0,26	0,25 a 0,26	0,25 a 0,26	»	0,25 a 0,26	0,24 a 0,25	0,24 a 0,25
Pepinos, ídem.....	»	»	»	»	»	»	»
Pimientos colorados, ciento.....	3 a 10	3 a 10	3 a 10	»	4 a 10	2,50 a 9	3 a 10
Pimientos verdes, ídem..	1 a 6	1,25 a 6	1,50 a 6	»	1,25 a 6	1,25 a 6	1,50 a 6
Remolacha, manojo.....	0,60 a 1	0,60 a 1	0,60 a 1	»	»	0,60 a 1	0,70 a 0,90
Repollo francés, docena..	»	»	3 a 8	»	4 a 11	3 a 9	2,50 a 8
Repollo de la tierra, ídem	2 a 7	2 a 8	2 a 7	»	2,50 a 10	2 a 7	2 a 6
Repollo de Cáceres, ídem	»	»	»	»	»	»	»
Repollo de Levante, kilo- gramo.....	»	»	»	»	»	»	»
Tomates, ídem.....	»	»	»	»	»	»	»
Tomates de Levante, íd..	»	»	»	»	»	»	»
Tomates de la tierra, íd.	0,15 a 0,25	0,15 a 0,25	0,15 a 0,25	»	0,15 a 0,25	0,15 a 0,25	0,15 a 0,25
Zanahorias, manojo.....	0,60 a 1	0,70 a 1	0,75 a 1,10	»	0,60 a 1	0,60 a 1	0,60 a 1

MERCADO CENTRAL DE PESCADOS, AVES, HUEVOS Y CAZA

Relación de precios de venta durante los días que se expresan

ESPECIES	P R E C I O S						
	Día 18	Día 19	Día 20	Día 21	Día 22	Día 23	Día 24
	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas
Aves							
Capones, uno.....	»	»	»	»	»	»	»
Gallinas, ídem.....	5 a 7	5 a 7	5 a 7	»	5 a 7	5 a 7	5 a 7
Gallinas, una.....	3,75 a 7,75	3,75 a 7,75	3,75 a 7,75	»	3,75 a 7,75	3,75 a 7,75	3,75 a 7,75
Patos, uno.....	3 a 5	3 a 5	3 a 5	»	3 a 5	3 a 5	3 a 5
Pavos, ídem.....	8 a 16	8 a 16	8 a 16	»	8 a 16	8 a 16	8 a 16
Pichones, par.....	1,25 a 1,75	1,25 a 1,75	1,25 a 1,75	»	1,25 a 1,75	1,25 a 1,75	1,25 a 1,75
Pollos, uno.....	2,75 a 7,50	2,75 a 7,50	2,75 a 7,50	»	2,75 a 7,75	2,75 a 7,75	2,75 a 7,75

PRECIOS

ESPECIES	Día 18 Pesetas	Día 19 Pesetas	Día 20 Pesetas	Día 21 Pesetas	Día 22 Pesetas	Día 23 Pesetas	Día 24 Pesetas
Caza							
Conejos de primera, par.	7,50	7,50	7,50	»	7,50	7,50	7,50
Conejos de segunda, ídem.	5,50	5,75	5,75	»	5,75	5,75	5,75
Conejos de tercera, ídem.	4,50	4,25	4,25	»	4,50	4,50	4,50
Conejos de cuarta, ídem.	3,75	2,75	2,75	»	2,75	2,25	2,25
Liebres, una.....	»	»	»	»	»	»	»
Perdices, par.....	6	6,50	6,50	»	6,50	»	6,50
Huevos (El ciento)							
De Bélgica.....	20 a 21	20 a 21	20 a 21	»	20 a 21	20 a 21	20,50 a 22
De Castilla.....	18 a 19,50	18 a 19,50	18 a 19,50	»	18 a 19,50	18 a 19,50	19 a 23,50
De Galicia.....	17,50 a 19,50	17,50 a 19,50	17,50 a 19,50	»	17,50 a 19,50	17,50 a 19,50	18,50 a 19,50
De Marruecos.....	16,50 a 19,50	16,50 a 19,50	16,50 a 19,50	»	16,50 a 19,50	16,50 a 19,50	17,50 a 19
De Murcia.....	20	20	20	»	20	20	21
De Turquía.....	17 a 18	17 a 18	17 a 18	»	17 a 18	17 a 18	17 a 18,50
De cámaras: Bélgica.....	20	20	20	»	20	20	20
De ídem: Bulgaria.....	17,50 a 18	17,50 a 18	17 a 18	»	17 a 18	17 a 18	17 a 18,50
De ídem: Castilla.....	»	»	»	»	»	»	»
De ídem: Francia.....	»	»	»	»	»	»	»
De ídem: Galicia.....	17 a 18	17 a 18	17 a 18	»	17 a 18	17 a 18	19,50
De ídem: Holanda.....	19	19	19	»	19	19	19,50
De ídem: Murcia.....	»	»	»	»	»	»	»
De ídem: Turquía.....	»	»	»	»	»	»	»
Pescados							
Almejas, kilogramo.....	1,25 a 1,75	1,40 a 1,75	1,10 a 1,15	»	1,25 a 1,90	1,25 a 2,50	1 a 2,50
Anchoas, ídem.....	»	0,60 a 1	»	»	»	»	»
Anguilas, ídem.....	1,25 a 1,60	1 a 1,50	»	»	1,75 a 2,25	1,15 a 1,75	1,10 a 1,75
Atún, ídem.....	1,75 a 2,25	»	2 a 2,25	»	2 a 2,25	1,75 a 2,75	2 a 2,25
Bacalao, ídem.....	»	0,80 a 1,15	1 a 1,25	»	»	»	1,15 a 1,40
Besugos, ídem.....	1,75 a 2,25	1,75 a 2	1,30 a 1,35	»	1,40 a 2	1,40 a 1,75	1,75 a 2,35
Bonito, ídem.....	2,25 a 2,75	1,25 a 3,25	2,25 a 2,75	»	2,25 a 2,75	2 a 2,75	2 a 2,50
Boquerones, ídem.....	0,90 a 1	»	0,90 a 1,15	»	0,90 a 1,10	0,90 a 1,15	0,90 a 1,10
Brecas, ídem.....	0,75 a 1	0,80 a 1,15	0,80 a 1	»	0,75 a 1	0,75 a 1	0,75 a 1
Calamares, ídem.....	2 a 3,50	1 a 2,50	1,50 a 2,35	»	2 a 2,75	2,15 a 2,75	2 a 2,75
Caracoles, ídem.....	»	»	»	»	»	»	»
Cazón, ídem.....	»	»	»	»	»	»	»
Cigalas, ídem.....	2 a 3,50	1,25 a 3,25	2 a 3,25	»	3 a 4,25	2,25 a 3,50	3 a 4,50
Congrio, ídem.....	1,75 a 2,25	1,25 a 2,50	1,75 a 2,75	»	1,40 a 2	1,15 a 1,90	1,75 a 2,25
Corvina, ídem.....	»	1,75 a 2,25	»	»	»	»	»
Chicharro, ídem.....	»	»	»	»	»	»	»
Chirlas, ídem.....	0,60 a 0,80	0,30 a 0,50	0,50 a 0,70	»	0,50 a 0,65	0,50 a 0,75	0,50 a 0,75
Dentones, ídem.....	»	1,75 a 2,50	»	»	»	»	»
Doradas, ídem.....	»	1,75 a 2,25	»	»	»	»	»
Espadín, ídem.....	»	»	»	»	»	»	»
Gallos, ídem.....	1,25 a 1,75	1,75 a 2,75	1,35 a 2,25	»	1,25 a 1,90	1,25 a 2,25	1,25 a 2,30
Gambas, ídem.....	3 a 5,25	3 a 6	4 a 7	»	3,25 a 4,75	3 a 4,50	3 a 4,50
Gato, ídem.....	»	»	»	»	»	»	»
Japuta, ídem.....	0,90 a 1,10	0,90 a 1,15	0,90 a 1,15	»	0,75 a 1	0,75 a 1	0,75 a 0,90
Lacha, ídem.....	»	0,80 a 1,10	»	»	»	»	»
Langosta, una.....	7,50 a 9,50	5,50 a 11	7 a 10	»	7,25 a 10	9 a 12	6 a 7,50
Langostinos, kilogramo.....	12 a 14	13	12 a 14	»	12 a 14	12 a 15	10 a 13
Lenguados, ídem.....	3 a 5	3,50 a 6,50	4 a 7,50	»	5,50 a 7,50	4 a 6,25	4 a 6
Lubinas, ídem.....	3,50 a 4,50	3,50 a 6	3 a 5,25	»	»	3 a 4,25	3 a 5
Marrajo, ídem.....	1,75 a 2,25	1,50 a 2,25	1,75 a 2	»	»	1,50 a 2	1,75 a 2,25
Mejillones, ídem.....	»	0,50 a 0,80	0,75 a 1	»	»	0,50 a 0,75	»
Merluza, ídem.....	3 a 3,75	3,50 a 5	3 a 5	»	3,25 a 4,75	3,50 a 4,50	3 a 4,25
Mero, ídem.....	2,25 a 2,75	3,50 a 4	2,35 a 3,75	»	3 a 3,25	3 a 3,15	3 a 3,25
Pajeles, ídem.....	1,25 a 1,40	2 a 2,50	1,35 a 1,40	»	2 a 2,75	1,50 a 2	1,75 a 3
Panchos, ídem.....	1,25 a 1,30	0,80 a 1,40	1,10 a 1,35	»	1,10 a 1,25	1 a 1,25	1 a 1,10
Parrocha, ídem.....	»	0,70 a 1	0,75 a 0,90	»	0,75 a 1	0,50 a 0,75	0,65 a 0,90
Percebes, ídem.....	1,10 a 1,65	0,70 a 1,50	1,35 a 1,75	»	1 a 1,25	1,50 a 2	1,50 a 2
Pescadillas, ídem.....	1,25 a 2,25	0,80 a 2,50	1 a 2,30	»	1,25 a 2,50	1,15 a 2,25	1,25 a 2,25
Platusas, ídem.....	»	3 a 5	»	»	»	»	»
Quisquillas, ídem.....	2 a 2,75	»	2,75 a 4	»	2 a 2,75	2 a 2,75	1,75 a 2,25
Rape, ídem.....	1,75 a 1,90	2 a 2,75	2 a 3,50	»	1,90 a 3	1,75 a 2,50	2,25 a 3,25
Rodaballos, ídem.....	»	4 a 6	»	»	»	»	»
Salmón, ídem.....	»	»	»	»	»	»	»
Salmonetes, ídem.....	3,25 a 9,50	3 a 5	3,25 a 4,75	»	2,75 a 3,75	2,25 a 4,75	3,50 a 4,50
Sardinas, ídem.....	1,25 a 1,75	1,65 a 1,75	1,35 a 1,60	»	1,15 a 1,40	1,10 a 1,15	1,15 a 1,40
Truchas, ídem.....	»	»	»	»	»	»	»
Turbó, ídem.....	»	»	»	»	»	»	»
Voladores, ídem.....	0,90 a 1,10	»	0,90 a 1,10	»	0,75 a 1	0,90 a 1,10	0,90 a 1,10
Escabechas (Barril)							
De besugo.....	110 a 115	115	110 a 115	»	110 a 115	110 a 115	110 a 115
De bonito.....	»	140	»	»	»	»	»
De pescadillas.....	»	85	»	»	»	»	»
De tabales aranques.....	»	110 a 125	»	»	»	»	»

VISITA DE POLICIA URBANA

Relación de precios de venta durante los días que se expresan

ESPECIES	PRECIOS						
	Día 18	Día 19	Día 20	Día 21	Día 22	Día 23	Día 24
	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas
Aceite, litro.....	1,80 a 2,30	1,80 a 2,30	1,80 a 2,30	»	1,80 a 2,30	1,80 a 2,30	1,80 a 2,30
Aceitunas, kilogramo....	1 a 2	1 a 2	1 a 2	»	1 a 2	1 a 2	1 a 2
Aguardiente, litro.....	2 a 4	2 a 4	2 a 4	»	2 a 4	2 a 4	2 a 4
Alfalfa, quintal m.....	18	18	18	»	18	18	18
Alcohol, litro.....	1,50	1,50	1,50	»	1,50	1,50	1,50
Algarrobas, quintal m....	45	45	45	»	45	45	45
Arroz, kilogramo.....	0,70 a 1,40	0,70 a 1,40	0,70 a 1,40	»	0,70 a 1,40	0,70 a 1,40	0,70 a 1,40
Avena, quintal m.....	35	35	35	»	35	35	35
Azúcar, kilogramo.....	1,60 a 2,20	1,60 a 2,20	1,60 a 2,20	»	1,60 a 2,20	1,60 a 2,20	1,60 a 2,20
Bacalao, ídem.....	2,10 a 2,70	2,10 a 2,70	2,10 a 2,70	»	2,10 a 2,70	2,10 a 2,70	2,10 a 2,70
Carbones:							
Cók, 40 kilogramos...	4,75	4,75	4,75	»	4,75	4,75	4,75
Mineral, ídem.....	4,40 a 5,50	4,40 a 5,50	4,40 a 5,50	»	4,40 a 5,50	4,40 a 5,50	4,40 a 5,50
Vegetal, ídem.....	8,80 a 11,60	8,80 a 11,60	8,80 a 11,60	»	8,80 a 11,60	8,80 a 11,60	8,80 a 11,60
Carnes frescas:							
Carnero, kilogramo...	2,70 a 4,10	2,70 a 4,10	2,70 a 4,10	»	2,70 a 4,10	2,70 a 4,10	2,70 a 4,10
Cerdo, ídem.....	2 a 5,30	2 a 5,30	2 a 5,30	»	2 a 5,30	2 a 5,30	2 a 5,30
Ternera, ídem.....	3 a 8	3 a 8	3 a 8	»	3 a 8	3 a 8	3 a 8
Vaca primera, ídem...	4,80	4,80	4,80	»	4,80	4,80	4,80
Ídem segunda, ídem...	3,90	3,90	3,90	»	3,90	3,90	3,90
Ídem tercera, ídem...	2	2	2	»	2	2	2
Carnes saladas:							
Chorizos, ídem.....	8 a 13	8 a 13	8 a 13	»	8 a 13	8 a 13	8 a 13
Jamón, ídem.....	7 a 16	7 a 16	7 a 16	»	7 a 16	7 a 16	7 a 16
Tocino, ídem.....	2,80	2,80	2,80	»	2,80	2,80	2,80
Cebada, quintal m.....	37	37	37	»	37	37	37
Centeno, ídem.....	40	40	40	»	40	40	40
Garbanzos, kilogramo...	1,20 a 2,30	1,20 a 2,30	1,20 a 2,30	»	1,20 a 2,30	1,20 a 2,30	1,20 a 2,30
Harinas:							
Centeno, ídem.....	»	»	»	»	»	»	»
Maíz, ídem.....	»	»	»	»	»	»	»
Trigo al detall, ídem.	1 a 1,20	1 a 1,20	1 a 1,20	»	1 a 1,20	1 a 1,20	1 a 1,20
Ídem al por mayor, quintal m.....	65	65	65	»	65	65	65
Huevos, docena.....	2,50 a 3	2,50 a 3	2,50 a 3	»	2,50 a 3	2,50 a 3	2,50 a 3
Jabón, kilogramo.....	1 a 1,60	1 a 1,60	1 a 1,60	»	1 a 1,60	1 a 1,60	1 a 1,60
Judías, ídem.....	1,40 a 1,90	1,40 a 1,90	1,40 a 1,90	»	1,40 a 1,90	1,40 a 1,90	1,40 a 1,90
Leche, litro.....	0,60 a 0,90	0,60 a 0,90	0,60 a 0,90	»	0,60 a 0,90	0,60 a 0,90	0,60 a 0,90
Lentejas, kilogramo....	1,10 a 1,40	1,10 a 1,40	1,10 a 1,40	»	1,10 a 1,40	1,10 a 1,40	1,10 a 1,40
Leña, quintal m.....	8	8	8	»	8	8	8
Maíz, kilogramo.....	0,50	0,50	0,50	»	0,50	0,50	0,50
Manteca de vaca, ídem...	6	6	6	»	6	6	6
Pan:							
Candéal de flor, ídem.	0,65	0,65	0,65	»	0,65	0,65	0,65
Libreta, 500 gramos...	0,33	0,33	0,33	»	0,33	0,33	0,33
Panecillo, pieza.....	0,10	0,10	0,10	»	0,10	0,10	0,10
Ídem francés, ídem...	0,13	0,13	0,13	»	0,13	0,13	0,13
Ídem de viena, ídem...	0,13	0,13	0,13	»	0,13	0,13	0,13
Ídem íd. pequeño, ídem	0,06	0,06	0,06	»	0,06	0,06	0,06
Paja, quintal m.....	11	11	11	»	11	11	11
Pastas sopa, kilogramo...	1 a 1,20	1 a 1,20	1 a 1,20	»	1 a 1,20	1 a 1,20	1 a 1,20
Patatas, dos ídem.....	0,35 a 0,45	0,35 a 0,45	0,35 a 0,45	»	0,35 a 0,45	0,35 a 0,45	0,35 a 0,45
Petróleo, litro.....	»	»	»	»	»	»	»
Pimientos conserva, lata.	0,75 a 0,90	0,75 a 0,90	0,75 a 0,90	»	0,75 a 0,90	0,75 a 0,90	0,75 a 0,90
Quesos:							
De bola, kilogramo...	8	8	8	»	8	8	8
De Gruyère, ídem....	11	11	11	»	11	11	11
Manchego, ídem.....	6	6	6	»	6	6	6
De Parma, ídem.....	10	10	10	»	10	10	10
Roquefort, ídem.....	11	11	11	»	11	11	11
Sal, ídem.....	0,15 a 0,20	0,15 a 0,20	0,15 a 0,20	»	0,15 a 0,20	0,15 a 0,20	0,15 a 0,20
Salvados, quintal m.....	30	30	30	»	30	30	30
Sardinas:							
De cuba, kilogramo...	»	»	»	»	»	»	»
En aceite, lata.....	0,25 a 4	0,25 a 4	0,25 a 4	»	0,25 a 4	0,25 a 4	0,25 a 4
Tomates conserva, ídem.	0,40 a 0,95	0,40 a 0,95	0,40 a 0,95	»	0,40 a 0,95	0,40 a 0,95	0,40 a 0,95
Trigo, quintal m.....	60	60	60	»	60	60	60
Vinos:							
Blancos, litro.....	0,60 a 0,90	0,60 a 0,90	0,60 a 0,90	»	0,60 a 0,90	0,60 a 0,90	0,60 a 0,90
Tintos, ídem.....	0,60 a 0,90	0,60 a 0,90	0,60 a 0,90	»	0,60 a 0,90	0,60 a 0,90	0,60 a 0,90
Vinagre, ídem.....	0,50	0,50	0,50	»	0,50	0,50	0,50

MATADERO Y MERCADO DE GANADOS

Número y peso de las reses sacrificadas durante los días que se expresan

DÍAS	RESES					KILOGRAMOS				
	Vacas	Terneras	Lanares	Lechales	Cerdos	Vacas	Terneras	Lanares	Lechales	Cerdos
18	285	71	667	28	296	59.634,4	4.362	5.760,5	201	27.441,1
19	304	171	564	22	325	68.152,1	11.034,5	4.791,9	182,2	30.480
20	160	50	691	"	181	39.786,9	1.983	6.073,9	"	17.038,9
21	"	"	"	"	"	"	"	"	"	"
22	369	252	1.000	58	442	84.479,9	14.342,5	8.673,9	527,5	39.900
23	297	188	873	"	397	63.056,8	10.832	8.048	"	36.083,7
24	358	318	740	"	309	58.701,5	18.977,5	6.526,6	"	29.032,2
	1.773	1.050	4.535	108	1.950	373.811,3	61.531,5	39.874,8	910,7	179.975,9

Derechos devengados

DÍAS	Mercado de aves	Quemadero y sangrías	Degüello	Locación	Mondonguería y tripería	Transportes	Cámaras	Secadero de pieles y cueros	Almacén	2 por 1.000 por venta de reses	3 por 100 por venta de piensos	Mercado de Ganados	TOTAL GENERAL
	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas
18	209,25	61,50	5.530,85	234,50	1.819,15	3.001,45	510,74	"	"	"	"	417,11	11.784,55
19	268,05	90	6.330,75	314,75	2.038,35	3.534,40	881,22	"	"	81,90	"	572,18	14.111,60
20	258,20	"	3.467,60	266,40	1.260,50	2.238,95	570,65	"	"	"	"	396,10	8.458,40
21	"	"	"	211	"	633	724,85	85,85	111,70	"	"	347,67	2.114,07
22	310,85	35,50	8.468,40	613,70	2.815,30	5.306,15	1.369,58	"	"	68,50	"	646,38	19.634,36
23	232,05	1	7.067,30	490,65	2.270,40	4.370,55	1.261,37	"	"	194,80	"	653,02	16.511,14
24	248,55	105	6.612	381,35	2.265,15	3.957,75	1.822,77	"	"	34,50	"	622,10	16.049,17
	1.527,95	293	37.476,90	2.522,35	12.468,85	23.042,25	7.140,18	85,85	111,70	297,70	"	3.654,56	88.693,29

Número y peso de las terneras obieto de contratación en el Mercado del establecimiento, con expresión de precios, según procedencia, durante los días que se expresan

DÍAS	NÚMERO		PROCEDENCIA Y PRECIOS				
	De reses	De kilogramos	De Castilla	De la Montaña	De Galicia	De la tierra	De Asturias
18	531	28.268,1	4 a 5,04	3,48 a 4,78	3,17 a 3,69	3,13 a 3,48	3,48 a 4,78
19	252	14.469,6	4 a 5	3,61 a 4,78	3,17 a 3,78	3,48 a 4,04	3,61 a 4,78
20	329	18.597,8	4 a 5,22	3,78 a 4,70	3,17 a 4	3,30 a 3,91	3,78 a 4,70
21	"	"	"	"	"	"	"
22	529	28.288,8	4 a 5,22	3,48 a 4,70	3,17 a 3,91	3,35 a 3,91	3,48 a 4,70
23	475	24.986,4	4,13 a 5,22	3,69 a 4,52	3,17 a 3,78	3,35 a 3,83	3,69 a 4,52
24	305	15.321,3	4 a 4,78	3,61 a 4,52	3,04 a 3,69	3,25 a 3,69	3,61 a 4,52
	2.421	129.941					

Precios por clases y promedios del kilogramo en canal de la carne de reses vacunas mayores, lanares y cerdías

CLASE DE GANADO		Día 18	Día 19	Día 20	Día 21	Día 22	Día 23	Día 24
		Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas	Pesetas
Vacuno mayor	Vacas	2 a 2,93	2 a 2,93	2,17 a 2,87	"	2,17 a 2,93	2,35 a 2,93	2,83 a 3,04
	Cebones	2,70 a 3	2,61 a 3	2,65 a 2,87	"	2,78 a 2,91	2,78 a 2,91	2,39 a 2,91
	Toros	2,78 a 3,04	2,83 a 3,09	2,61 a 3,13	"	2,74 a 3,04	2,87 a 3,13	2,83 a 3,04
	Bueyes	2,52 a 2,89	2,52 a 2,91	2,56 a 2,78	"	2,35 a 2,87	2,59 a 2,83	2,52 a 2,83
	Corderos	3,40 a 3,58	3,40 a 3,58	3,40 a 3,58	"	3,40 a 3,58	3,50	3,50
Lanar	Carneros	3,10 a 3,20	3,10 a 3,25	3,10 a 3,25	"	3,10 a 3,25	3,10 a 3,25	3,20 a 3,25
	Ovejas	2,60 a 2,80	2,60	2,55 a 2,65	"	2,55 a 2,60	2,55 a 2,75	2,60 a 2,75
	Lechales	3,50 a 3,60	3,50 a 3,60	3,50 a 3,60	"	3,50 a 3,60	3,50 a 3,60	3,50 a 3,60
	Blancos del país y chatos	"	"	"	"	"	"	"
	Castellanos	3,10 a 3,20	3,10 a 3,20	3,10 a 3,20	"	3,10 a 3,20	3,10 a 3,20	3 a 3,10
Cerdío	Andaluces	2,90	2,90	2,90	"	2,90	2,90	2,80 a 2,90
	Extremeños	2,90	2,90	2,90	"	2,90	2,90	2,80 a 2,90
	Muricianos	3	3	3	"	3	3	2,90 a 3
	Mallorquines	"	"	"	"	"	"	"
PROMEDIOS DIARIOS								
Vacuno mayor		2,80	2,86	2,81	"	2,79	2,79	2,80
Lanar		3,30	3,31	3,34	"	3,33	3,33	2,34
Cerdío		2,93	2,92	2,95	"	2,96	2,97	2,89

ARTES GRAFICAS MUNICIPALES

