

AYUNTAMIENTO DE MADRID

421

EXPOSICIÓN INTERNACIONAL
DE INDUSTRIAS DE LA ALIMENTACIÓN

ABASTO Y CONSUMO DE CARNES

EN LA CORTE, Y RÉGIMEN DEL

MATADERO Y MERCADO DE GANADOS



IMPRENTA MUNICIPAL

MADRID, 1925

Exposición internacional de Industrias
de la Alimentación

Abasto y consumo de carnes
en la Corte, y régimen del Ma-
tadero y Mercado de ganados

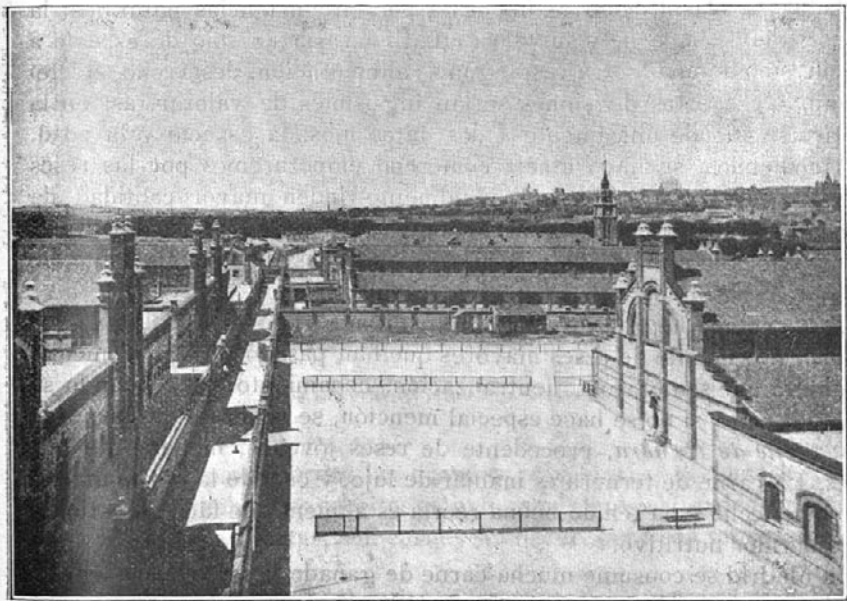


El Ayuntamiento de Madrid, en virtud de lo dispuesto en el artículo 1.º de la Ley de 1.º de Mayo de 1900, y de acuerdo con el Consejo de Regidores, ha acordado lo siguiente:

Abolición de los derechos de alcabala y de consumos en el comercio de los productos de la agricultura y ganadería, y en el de los productos de la industria y comercio.

LA CARNE Y SUS CLASES

La carne es uno de los alimentos más valiosos que utiliza el hombre para su nutrición; es alimento de uso universal y se consume condimentada y guisada de muy diversas maneras para satisfacción del paladar más que del estómago; el gusto obedece a múltiples caprichos y deseos; la digestión, en cambio, se regula por actos independientes de la voluntad.



Vista general del Matadero. - Naves y establos

En el mercado se expenden al público varias clases de carnes, suministradas por las distintas especies de animales domésticos que forman el grupo de reses de abasto o de carnicería.

En realidad, muchos de estos animales no suelen tener más destino que el matadero, y, por esta razón, se ha procurado obtenerlos en las mejores condiciones de rendimiento y presentación comercial.

Nuestra legislación de abastos admite como animales de matadero las especies siguientes: ganado vacuno, caballar, lanar, cabrío y de cerda; pero en Madrid no se sacrifican ni se consumen las carnes de caballo.

Ciertamente, hay pueblos que consumen la carne de caballo y también carne de búfalo y cebú, y aun otras carnes más extrañas, como las de perro, reno, etc.; en estas prácticas, los consumidores se guían más por la costumbre que por las normas higiénicas y los preceptos legislativos.

Con el nombre de carne se entiende en el comercio el conjunto de tejidos blandos que recubren el esqueleto o canal de las reses. La carne comercial se compone de músculos, la parte más importante y abundante, de trozos grasos que rellena sus intersticios, de tejido conjuntivo y elástico que envuelven los haces musculares y los insertan en los huesos; se puede considerar que la carne sin hueso, como producto comercial, contiene: músculo 85 por 100, grasa 6 por 100, tejidos blandos 9 por 100 aproximadamente.

Atendiendo a la especie de ganado, el comercio establece varias clases de carnes, y aun dentro de la misma especie hay diferencias, según la edad; esta clasificación es impuesta por circunstancias naturales; la composición de la carne y su valor nutritivo varía no sólo de especie a especie, sino de una a otra res, según su alimentación, desarrollo, etcétera, etc.; pero estas divisiones serían imposibles de valorar, así en la práctica se atiende únicamente a dos datos fijos: la especie y la edad.

Atendiendo a su importancia comercial empezaremos por las reses bovinas, los animales que individualmente rinden mayor cantidad de carne comestible; producen generalmente la carne de mejor calidad y de mayor precio en el mercado y es la carne de consumo universal que se presta a mayor número de preparaciones culinarias.

La carne bovina presenta en el mercado madrileño dos clases: *carne de vaca*, procedente de reses mayores que han pasado de año y medio, cualquiera que sea el sexo, neutralización, cebamiento, etc.; cuando se habla de *carne*, si no se hace especial mención, se refiere a la carne de vaca; *carne de ternera*, procedente de reses jóvenes, menores de seis meses. La carne de ternera es manjar de lujo, y cuando la res ha mamado mucha leche y ha tenido buena recría es alimento de fácil digestión y de gran valor nutritivo.

En Madrid se consume mucha carne de ganado lanar, es una característica muy castellana y de antiguo abolengo, pues en tiempos no muy lejanos la carne de carnero era la más apreciada en la mesa española; ciertamente en los tiempos modernos nuestra ganadería lanar va perdiendo en número y en aprecio, por otra parte el público ha cambiado de gustos y hasta de modas culinarias, relegando la carne de ganado lanar al abasto de las poblaciones rurales.

También la calidad de la carne de este ganado varía según la edad de las reses; la clasificación comercial se hace en esta forma: *carne de carnero*, procedente de reses adultas, cualquiera que sea el sexo, neutra-

lización, etc.; *carne de cordero*, reses destetadas hasta los seis meses, y *carne de lechal*, corderos que están mamando. Las influencias de la edad, alimentación, etc., se dejan sentir muchas veces en la carne lanar por ser reses más pequeñas que la de vaca, esto no se puede tener en cuenta en el comercio.

Mucho se ha discutido el valor de la cabra como res de carnicería, a pesar de que desde la más remota antigüedad el hombre viene consumiendo para su alimentación la carne de cabra, sin embargo, el público de



Vista general del Matadero.—Naves de matanza.

Madrid, como el de todas las grandes poblaciones, rechaza la carne de cabra. En cambio, los cabritos lechales son platos obligados en la celebración de algunas fiestas, son carnes sin hacer, pero son jugosas y de gran sapidéz.

El ganado de cerda constituye la única especie que se cría y ceba exclusivamente con destino a la carnicería, son reses que suministran sólo una clase de carne, aun dentro de esta unidad comercial es la carne que se presta a una gran variedad de presentaciones y preparaciones que constituye una industria antiquísima creadora de tipos tan distintos como el jamón ahumado y la salchicha blanca. En Madrid la gran matanza de cerdos se hace desde el 1 de noviembre al 20 de marzo, sin embargo, recientemente varios industriales sacrificaron cerdos durante todo el año, y el público se va acostumbrando a su consumo.

CARACTERES DE LAS DIFERENTES CARNES

La carne, en el amplio sentido comercial que tiene este producto, presenta caracteres comunes, cualquiera que sea su origen, por los cuales se distingue de otros alimentos; pero esta distinción no tiene importancia para el público, en cambio creemos oportuno señalar los caracteres físicos, perceptibles con los sentidos, para poder distinguir las carnes de una y otra especie aun estando partidas en trozos.

La carne comercial ya hemos dicho que se compone de músculos, grasas, etc.; atendiendo a los caracteres de ambos tejidos podemos distinguir las carnes de una y otra especie.

Mediante los caracteres físicos de las carnes frescas permiten conocer hasta cierto punto la especie animal de que proceden, y se basan principalmente en el color y en el olor; *hasta cierto punto*, porque aun cuando la costumbre de ver carnes de diferentes especies hace que el comprador no las confunda, hay, sin embargo, algunas circunstancias, tales como la raza, edad, sexo, régimen alimenticio, regiones del cuerpo, tiempo transcurrido desde el sacrificio, etc., que hacen variar el aspecto exterior de las carnes con detrimento de los signos objetivos de las mismas; para conocimiento del público damos la siguiente descripción de las diferentes carnes de tabla:

a) *Carne de toro*.—Color rojo negro, consistencia dura, a veces coriácea, resistente al corte; grano grueso, sin jaspeado; olor fresco, que recuerda la procedencia de la especie; sin grasa de envoltura, que está sustituida por un tejido blanco nacarado; grasa interior muy blanca. Fibras musculares cortas, unidas en fascículos gruesos por el tejido conjuntivo denso y apretado. La carne de toro despidе, a veces, un olor sexual. Cocción lenta, caldo colorado, cuyo sabor recuerda la especie de la carne.

b) *Carne de buey*.—Color rojo vivo, consistencia firme, corte fácil, grano fino más o menos jaspeado, olor ligeramente aromático, grasa de envoltura más o menos abundante, blanca o amarillenta, grasa interior firme, blanca o amarillenta también. Fascículos musculares de fibras lisas, largas y unidas por tejido conjuntivo laxo, fácilmente penetrado por la grasa. Presenta un olor débil, específico. Cocción más rápida que la de la carne de toro, poca espuma, caldo amarillento, con muchos ojos.

c) *Carne de vaca*.—Color rojo vivo, firme y más densa que la de buey, más resistente al corte y grano menos fino que la de buey, menos aromática, la grasa de envoltura muchas veces no existe en las vacas viejas. Grasa interior blanca o amarillenta, raras veces tan firme como la de buey; tejido muscular constituido por fascículos musculares más densos y más resistentes que en el buey. El tejido conjuntivo laxo o denso, según la calidad. En las vacas de leche a veces suele presentarse

olor a este líquido. Cocción más larga que para la carne de buey, caldo espumoso, amarillo pálido, menos aromático, con menos ojos y más pequeños.

d) *Carne de ternera*.—Color blanco o rosado, tanto más tierna cuanto más joven es la res, grano delicado, olor fresco, que se vuelve agrio fácilmente; falta muchas veces la grasa de envoltura, grasa interior blanca o rosada y consistente, fibras musculares finas, reunidas por tejido conjuntivo laxo, con anchas mallas y consistencia blanda. Caldo insípido y gelatinoso.



Pabellón de la Dirección.—Servicios administrativos y comerciales.

e) *Carne de carnero*.—Color rojo vivo, consistencia firme, corte limpio, resistente, grano fino y compacto, sin jaspeado, olor fresco, específico, aromático, a veces; huele a redil cuando está manchada del contenido gástrico; la grasa de envoltura sólo existe en algunas regiones, grasa interior blanca y firme, fibras musculares cortas, apretadas, unidas por tejido conjuntivo denso. Cocción lenta, sabor aromático.

f) *Carne de cabra*.—Color rojo negro, consistencia dura, coriácea, corte resistente, grano grueso, olor almizclado, sin grasa de envoltura, grasa interior, muchas veces de color blanco amarillento o amarillo del todo; fibras musculares cortas, apretadas en fascículos largos y delgados. El olor hircínico de esta carne es patrimonio de las razas rústicas y pre-

paradas con suciedad. Cocción lenta, sabor poco agradable y parecido al del almizcle.

g) *Carne de cordero*.—Color blanco o rosado, consistencia blanda, poca resistencia al corte, grano fino, sin olor, se agria pronto; la grasa de envoltura sólo existe en las reses finas y en algunas regiones del cuerpo. Grasa interior blanca, firme en las reses buenas, grisácea, azafranada en las que han comido poco y mal, fascículos musculares finos, laxos, unidos por tejido celular de consistencia blanda. Cocción rápida, sabor insípido o aromático, según la raza.

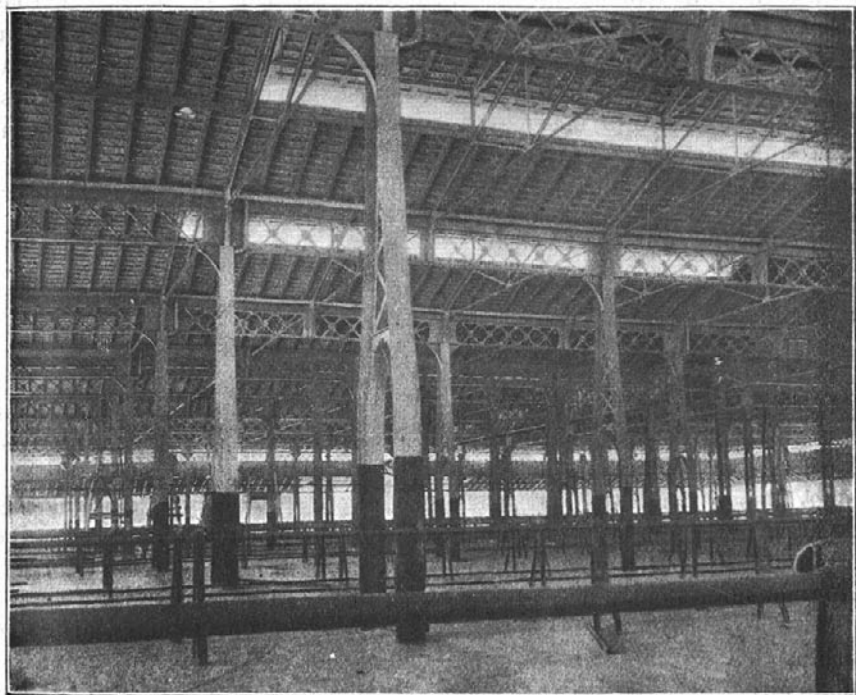
h) *Carne de cerdo*.—Color blanco o rosado más o menos subido, rojo en las proximidades de los miembros, consistencia blanda, generalmente untosa, más resistente en las cercanías de los miembros, corte muy resistente, grano fino, apretado, marmóreo en todas las regiones, excepto en los miembros, sin olor casi siempre; grasa de envoltura recia, grasa interior blanca o gris blanquecina, a veces rosada y siempre blanda. En el verraco viejo o en las cerdas viejas la grasa exterior forma una capa recia dura, que no se puede comer; fibras musculares largas, apretadas, unidas por tejido conjuntivo laxo, fácilmente penetrable por la grasa. Cocción rápida y olor aromático en los cerdos bien cebados. La carne de cerdo, mediante cocción, se cambia en gris blancuzco, mientras que las demás se vuelven oscuras.

La carne de buey o de vaca de buena calidad es la que proporcionan las reses gordas de tres a ocho años y que se presenta a la vista, con grasa blanca o de color amarillo parecido a la manteca fresca, firme, abundante al exterior de la res, e interiormente recubriendo los riñones, pelvis y abdomen; los cortes musculares aparecen formando un jaspeado de color rojo vivo y superficie lisa.

Pasando de la edad señalada, la carne no se considera como de superior calidad, y lo mismo se admite en las vacas que, teniendo de cinco a ocho años, han parido todos los años. El toro no se considera de primera calidad si no es joven y bien cebado. Los caracteres de las carnes de mediana calidad en el ganado vacuno se conocen por la menor abundancia de grasa exterior o de cubierta alrededor de los riñones, en la pelvis, intersticios y en el tejido muscular; en la coloración a veces más amarilla de la grasa y, algunas veces, por el color más oscuro y superficie menos lisa al corte de la carne. Los bueyes de más de ocho años de edad, los castrados tardíamente, las vacas mal alimentadas o cebadas defectuosamente y explotadas para la producción láctea producen carne de mediana calidad; los toros de más de cinco años, no cebados, así como los bueyes y vacas flacas cansados de trabajar proporcionan carne de calidad inferior, que se caracteriza por la falta casi completa de las grasas que recubren la canal, la pelvis y riñones; por el color más o menos amarillo de la grasa y por el color oscuro de la carne presentan corte grosero de la superficie muscular.

Los terneros y terneras de cinco o más semanas alimentados con leche producen carne de calidad superior, siempre que sea firme y de color

de rosa pálido, que la res tenga grasa abundante, blanca y consistente, tanto intersticial como alrededor de los riñones. La carne de ternera de mediana calidad, proporcionada por reses de tres a cuatro meses o más, y por aquellos de dichos animales destetados prematuramente, es menos blanca, tiene un color más oscuro y apenas presenta grasa. Es de inferior calidad la carne de terneras, jóvenes o no, flacas, de color pálido, gris o blanco, y la que, además de flaca, es de color oscuro.



Mercado de ganado vacuno. — Nave de exposición y venta.

Para juzgar de la calidad de la carne de carnero y oveja se atiende a la abundancia de la grasa, coloración más o menos oscura del músculo, etcétera. Las ovejas jóvenes, los carneros jóvenes castrados y bien cebados proporcionan carne de calidad superior, que se conoce por la cantidad de grasa blanca y consistente que recubre la res (abundante en la región testicular en el macho y en la mamaria en la hembra, en la cavidad abdominal y riñones), color rojo vivo del músculo y listas en el dorso, formadas por el panículo carnoso. Las ovejas de crianza y los corderos mal castrados o castrados tarde, así como los mal engordados, producen carne de mediana calidad, la que se conoce por la poca abundancia de grasa. Por último, la carne procedente de moruecos, ovejas viejas, machos cabríos y castrones mal nutridos, flacos o caquéticos es

de calidad inferior; la grasa, si la hay, es grisácea, poco consistente, y el tejido muscular es o pálido o tirando a oscuro.

En el cerdo, la calidad la indica la abundancia y dureza del tocino, coloración rosada del músculo, manteca blanca, etc. Los machos y hembras castrados jóvenes y que han sido cebados proporcionan tocino blanco o ligeramente rosado y firme, y el tejido muscular gris rosáceo, constituyendo carne de primera calidad. Los castrados tarde y mal cebados, producen carne de mediana calidad, de color oscuro y grasa en escasa cantidad. Es de calidad inferior la carne de verracos viejos y de cerdas viejas que han parido muchas veces, cuyo tejido muscular es pálido o con visos oscuros, con grasa variable en cantidad y de consistencia coriácea.

En iguales condiciones de raza, edad, sexo y buen estado de carnes, las carnes son tanto más nutritivas cuanto más fácilmente se cuecen; tanto más sabrosas, y por la misma razón más estimadas, cuando proceden de una región muscular gruesa infiltrada de grasa y escasa en inserciones tendinosas, condiciones que justifican su división en categorías.

CATEGORÍAS DE LAS CARNES

El valor alimenticio de la carne depende de sus cualidades nutritivas y organolépticas, estando las primeras en relación con la cantidad de músculo neto, con exclusión de los tejidos conjuntivo y de hueso.

Al decir categorías de las carnes se quiere significar el valor relativo de la carne, según la región que ocupa en un mismo animal. La carne es tanto más nutritiva cuanto mayor cantidad de músculo y de grasa contiene en la unidad de peso.

I. *Carne de ganado bovino.*—Se consideran en el buey carnes de primera categoría: el *solomillo*, formado por los músculos sublumbares; *lomo alto y bajo*, por los espino-dorso lumbares; *cadera*, por los coxales superiores; *tapa*, por los femorales internos; *babilla*, por los femorales anteriores, y *contratapa*, por los femorales posteriores.

Son de segunda categoría: la *aguja*, que comprende los músculos cervicales superiores y dorsales; la *espalda*, que comprende los escapulares; el *braso*, formado por los humerales; el *morcillo anterior o brazuelo*, formado por los radiales, y *morcillo posterior o jarrete*, formado por los tibiales.

Las de tercera categoría comprenden el *pescuezo*, formado por los músculos cervicales; el *pecho*, por los axilares y cervicales inferiores; el *costillar*, por los costales, y la *falda*, por los abdominales.

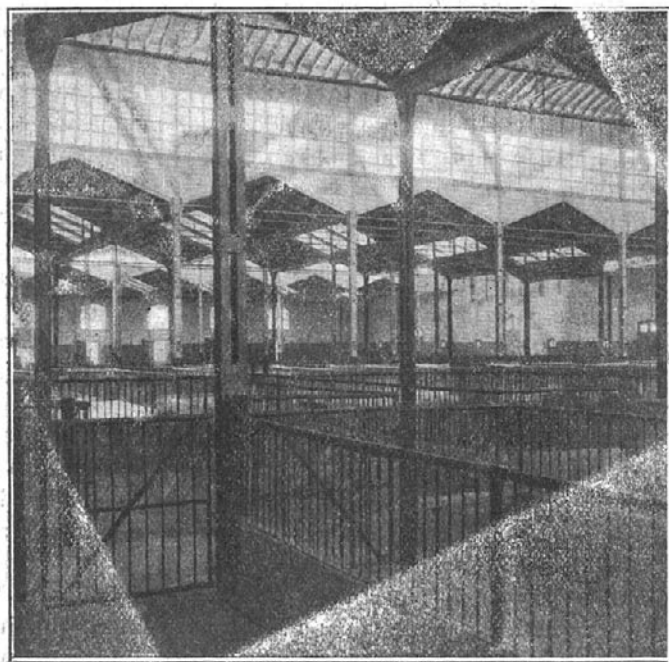
El *solomillo* o filetes es carne tierna, substanciosa y muy nutritiva, y se vende a precio alto en los mercados.

El *lomo alto y bajo* lo forman músculos voluminosos, principalmente el gran dorsal y el dentellado pequeño ilio-espinal, el intercostal común y el transversal espinal del dorso y lomos. Es de fibra fina, de color rojo

pálido con relación a las demás partes, impregnado de bastante grasa, escaso de inserciones tendinosas o aponeuróticas, muy nutritivo y estimado por su buen gusto y digestibilidad.

La *cadera* es una masa carnosa, grande, compuesta de los músculos glúteos, de color rojo vivo, consistente, con poca grasa y muy nutritiva.

El muslo se subdivide en tres porciones: la *tapa*, que comprende los músculos femorales internos; la *contratapa*, que consta de los músculos femorales posteriores, y la *babilla*, de los músculos femorales anteriores.



Mercado de ganado de cerda.—Nave de venta.

Estas partes forman grandes masas carnosas de color rojo vivo, con poca grasa de interposición, casi desprovistas de inserciones tendinosas, de gran valor nutritivo y muy apreciadas. Los trozos llamados de primera categoría son los más tiernos y los que principalmente ganan con el cebo de las reses.

La *aguja* es un trozo grande de carne que se desprende de la región de la cruz, compuesto principalmente por los músculos trapecios, gran dorsal y romboideo, de color rojo oscuro, impregnado de grasa, de fibras gruesas, con algunas inserciones tendinosas, bastante nutritivo y digestible.

La *espalda*, que en las tablajerías se une con el brazo, bajo el nombre de *espaldilla*, se compone de los músculos de la región escapular externa

e interna, está provista de algunas inserciones tendinosas o aponeuróticas, es de color rojo vivo y algo consistente y, por su valor nutritivo, se incluye en la segunda categoría.

El *brazo* comprende los músculos de la región braquial, es de color rojo subido, bastante consistente y de gran succulencia, pero inferior al muslo.

El *morcillo anterior o brazuelo* se compone de los músculos radiales, contiene muchas inserciones tendinosas, pero poca grasa; es de color rojo oscuro, compacto, de buen gusto para algunas personas y, por su valor nutritivo, es semejante al trozo anterior.

El *morcillo posterior o jarrete* constituye la pierna propiamente dicha; está compuesto por los músculos tibiales, es análogo al brazuelo por sus caracteres físicos, pero resulta algo más sabroso y nutritivo.

El *pescuezo* corresponde a los músculos cervicales, su carne es de poca grasa, blanda y de color rojo subido, contiene bastante cantidad de tejido conjuntivo y no se tiene en gran estima por su valor nutritivo.

El *pecho* comprende los músculos intercostales inferiores y esternales, cartílagos de prolongación de las costillas y esternón; es una carne cargada de hueso y cartílagos, tierna en los animales jóvenes, pero dura en los viejos; contiene gran cantidad de grasa en las reses bien cebadas y suele emplearse para la obtención de caldos.

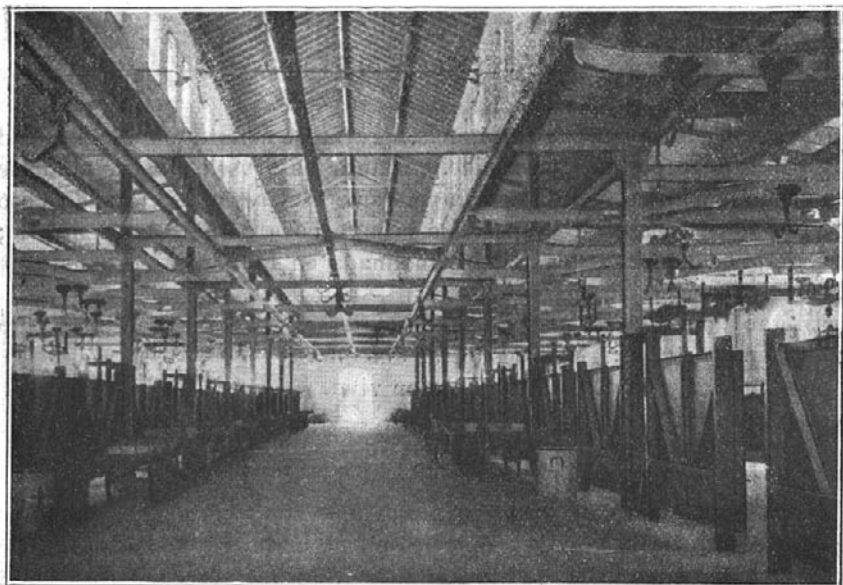
El *costillar* pertenece al tercio medio de las costillas, se compone de los músculos intercostales y subcutáneos que son de color rojo pálido, blancos, grasientos y poco nutritivos.

La *falda* está formada por los músculos abdominales, la línea blanca y la túnica del abdomen, no contiene hueso, es de poca consistencia, de color rojo claro, algo grasa, especialmente en las reses cebadas, poco nutritiva con relación a las demás partes del mismo animal y, por lo tanto, de inferior calidad.

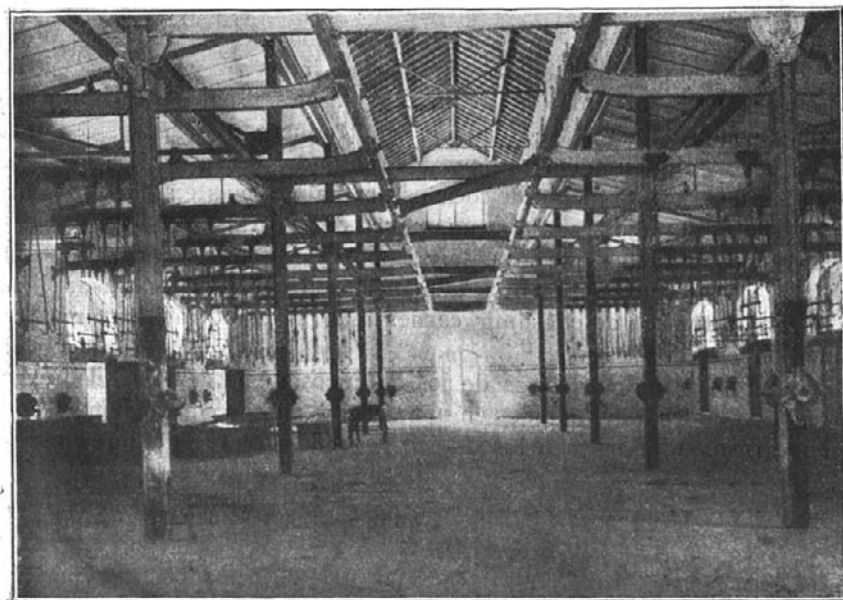
II. *Carne de ternera*.—En la tabla de ternerería se hacen divisiones muy parecidas a la de carne de vaca; aunque oficialmente no hay clasificaciones se consideran carnes de primera: la *tapa*, *contratapa*, *cadere*, *babilla* y *lomo*; son carnes de segunda la *espaldilla* y *morcillo anterior y posterior*; por último, son carnes de tercera: la *falda*, *pecho* y *pescuezo*. Las relaciones anatómicas de estas diferentes categorías corresponden exactamente a las descritas en el párrafo anterior.

III. *Carne de ganado lanar*.—Las reses lanares tienen también sus categorías la *pierna*, formada por las masas musculares correspondientes a las regiones femoral, tibial y lumbar; la *espalda* compuesta por los músculos de las regiones escapulo-humeral y radial; las *chuletas*, los músculos de la región costal y dorsal, y, por último, el *pecho*, *falda* y *pescuezo* que se obtienen de las mismas regiones que el ganado vacuno.

IV. *Carne de ganado porcino*.—En el ganado de cerda, las carnes de la primera categoría corresponde a los jamones y lomos de la región sublumbar; las de segunda, a los músculos de la región dorso-cervical anterior, escapulo-humeral y radial o brazuelo; las de tercera, al vientre, y las de cuarta, a la cabeza y extremidades o patas.



Nave de matanza de ganado vacuno mayor (vacas).



Nave de matanza de ganado vacuno menor (terneras).

RENDIMIENTO

Las reses de carnicería serán más apreciadas cuanto mayor cantidad de carne rindan por cabeza, es decir, cuanto mayor sea su peso neto; se comprende fácilmente que importa poco que una res tenga mucho peso en vivo si tiene mucho desperdicio y llega poca carne a la carnicería; la ventaja económica está siempre inclinada en favor del peso neto de la parte aprovechable en venta.

El ganado español sacrificado en el Matadero de Madrid admite como rendimiento neto las siguientes cifras extremas:

Vacuno, 35 a 55 por 100 del peso en vivo.

Tenera, 60 a 70 ídem íd.

Lanar, 40 a 65 ídem íd.

Cerda, 70 a 85 ídem íd.

Estas oscilaciones del rendimiento depende en gran parte del estado de cebamiento de la res; no rinde lo mismo un novillo castrado extra-graso que una vaca flaca, cansada de arar y falta de pienso; entre estos límites está el tipo magro, que es el más conveniente al mercado madrileño y el más apreciado por nuestro público.

Ha sido censurada por muchas personas cultas y que han viajado, la costumbre española de preferir la carne magra, no flaca, a la carne grasa, sacando lamentables consecuencias de este hecho, cuya justificación es fácil de defender.

Como argumento serio contra el consumo de carnes grasas se invoca nuestro clima. Indudablemente este factor influye mucho, porque los pueblos grandes consumidores de carnes grasas son países fríos; a medida que nos aproximamos al Ecuador, los productos azucarados ceden su puesto en la alimentación humana a los alimentos grasos. Así, para un esquimal un trozo de tocino de foca es su manjar más exquisito; y para un berebere, el mejor regalo es una penca de dátiles.

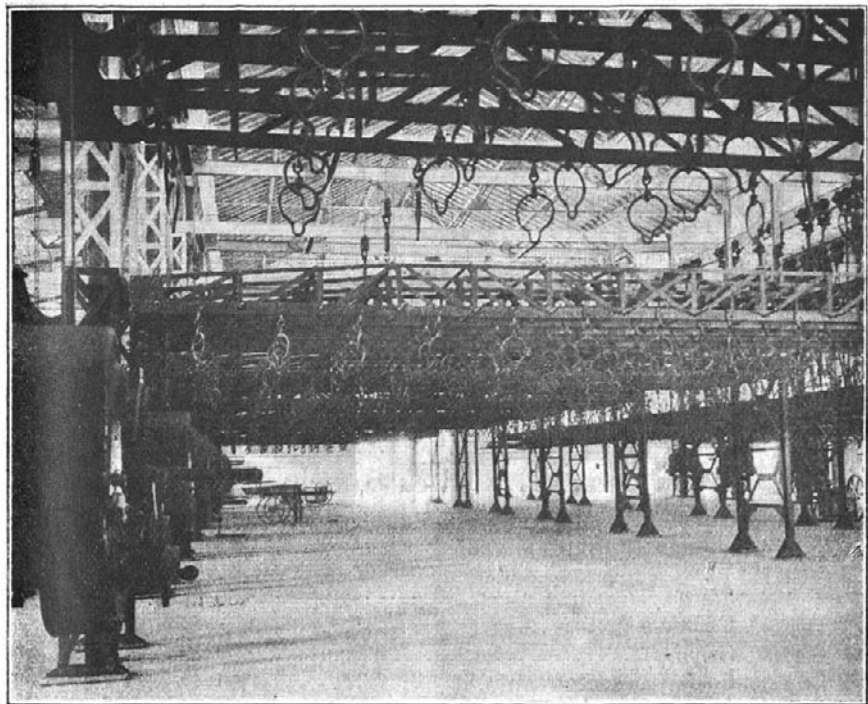
Los conocimientos que actualmente poseemos de la composición química de los diferentes alimentos humanos, son suficientes para explicar la buena costumbre de consumir carnes magras como alimento más racional en los países cálidos.

Según los trabajos clásicos de los químicos, se ha demostrado que el porcentaje de los albuminoides en una carne baja en relación con su contenido graso. Así resulta de los análisis resumidos en el siguiente cuadro:

	AGUA	ALBUMINOIDES	GRASA
Carne de buey muy cebado.....	53,08 por 100	16,75 por 100	29,28 por 100
Idem íd. semicebado.....	72,03 —	20,96 —	5,31 —
Idem íd. magro.....	76,37 —	20,71 —	1,74 —

Según se ve, la carne grasa en el mismo volumen es muy pobre en principios albuminoides, y, por tanto, tiene menos valor que la carne magra, porque precisamente estos cuerpos nitrogenados son los principios alimenticios más caros.

Además, las carnes grasas tienen un valor termógeno grande, son un excelente carbón para el organismo humano y muy apreciadas en los países fríos; en cambio, los albuminoides se utilizan como materiales plásticos, es decir, para reemplazar los componentes del organismo, y



Nave de matanza de ganado lanar.

éstos son precisos en todos los climas para que no se venga abajo el edificio humano.

En el mercado español convienen las carnes magras que sean jugosas, es decir, de reses jóvenes no fatigadas por el trabajo: no confundirla con la carne flaca; en el primer caso la carne es sana, normal; en las reses desnutridas y extenuadas, las carnes tienen escaso valor alimenticio, son por tanto poco aprovechables.

Así el mercado de Madrid consume principalmente reses cebonas semigrasas de Galicia y reses nutridas en pastoreo libre, que no han trabajado y conservan toda su jugosidad en los músculos ya que no fueron fatigadas con esfuerzos penosos.

Independiente del rendimiento neto hay que conocer el rendimiento comercial, es decir, la cantidad de carne que proporciona en los distintos trozos al descuartizar las reses para su venta al público.

En el mercado de Madrid se admite como término medio que una res vacuna en la tabla se descompone en las siguientes cantidades, tomando como tipo una canal de 200 kilos.

Solomillo.....	5 kilos.
Carne de primera.....	68 —
Idem de segunda.....	44 —
Idem de tercera.....	50 —
Hueso.....	21 —
Sebo.....	12 —
TOTAL.....	200 —

Una ternera con un peso de 60 kilos con piel da el siguiente rendimiento en la ternerería.

Carne de primera.....	25,5 kilos.
Idem de segunda.....	13 —
Idem de tercera.....	7 —
Hueso.....	6 —
Sebo.....	2,5 —
Piel.....	6 —
TOTAL.....	60 —

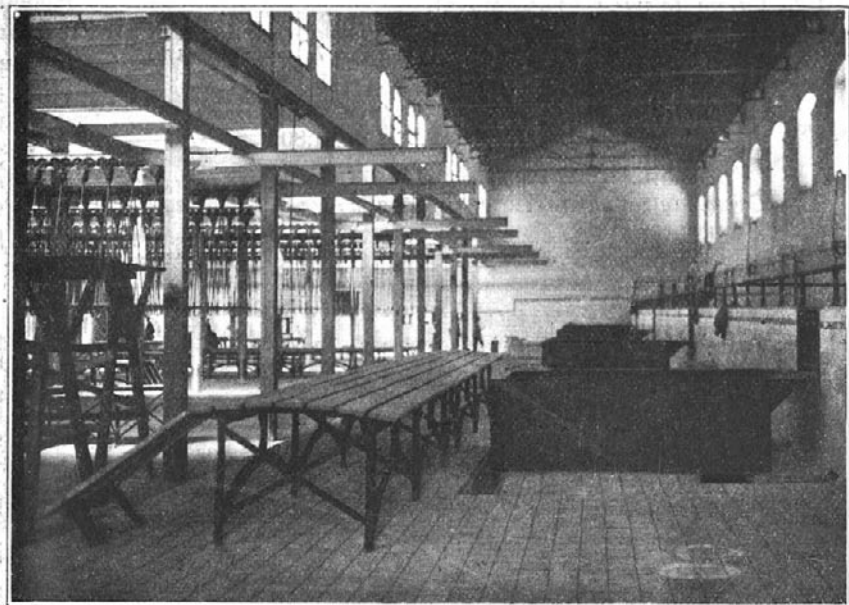
Para la carne de cordero se señala el siguiente rendimiento, término medio, en reses de 10 kilos canal:

Pierna.....	3,50 kilos.
Chuletas.....	3 —
Espaldilla.....	2 —
Falda y pescuezo.....	1,50 —
TOTAL.....	10 —

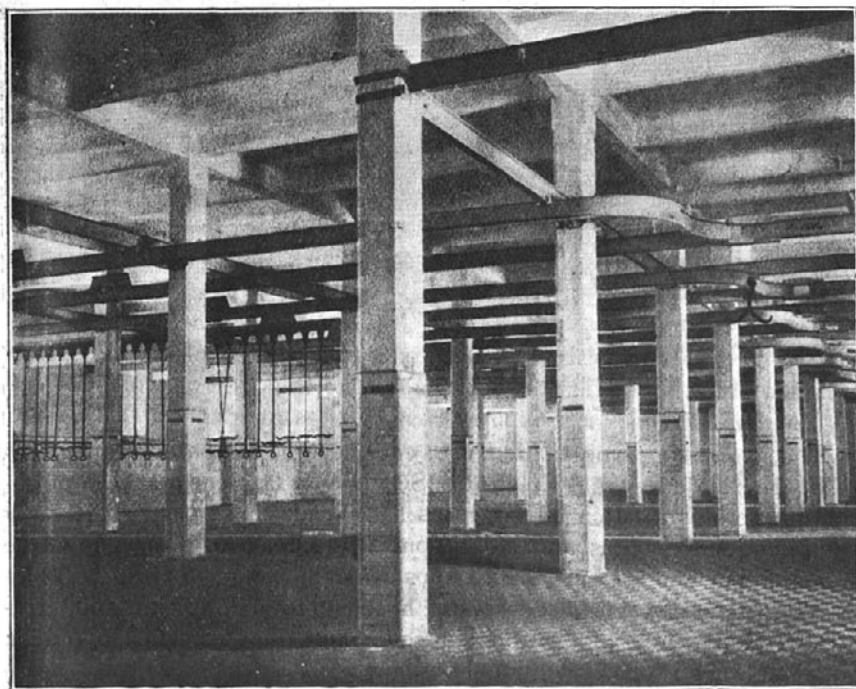
En el ganado de cerda no hay más que dos factores en su aprovechamiento: grasa y magro. Se llaman reses grasas aquellas en que la parte adiposa alcanza el 60 por 100 del peso neto de la canal, y a la inversa, si la producción de carne es del 75 por 100, se llaman animales magros.

PRECIOS

Conocidas las clases y categorías de carnes, y asimismo las preferencias del público madrileño, vamos a insertar a continuación el precio que tienen en las canicerías las diferentes categorías de carnes:



Nave de matanza de ganado de cerda.



Nave de oreo de ganado vacuno mayor (vacas).

1.º—*Carne de vaca.* (Tasa oficial.)

Solomillo (libre de tasa).....	7	pesetas kilo.
Carne de primera	5	—
Idem de segunda.....	3,80	—
Idem de tercera.....	1,80	—

2.º—*Carne de ternera.* (Libre de tasa.)

Filetes.....	6 a 8	pesetas kilo.
Chuletas.....	5 a 7	—
Morcillo.....	4 a 4,50	—
Falda.....	3,50	—

3.º—*Carne de cordero.* (Libre de tasa.)

Pierna.....	4,50	pesetas kilo.
Chuletas.....	5	—
Espaldilla.....	4	—
Falda y pescuezo.....	3,50	—

3.º bis.—*Cordero lechal.*

Por piezas, con cabeza.....	3,50	pesetas kilo.
Idem id., sin cabeza.....	4	—
Chuletas.....	5	—

4.º—*Carne de cerdo.* (Libre de tasa.)

Magro y lomo.....	5,50	pesetas kilo.
Codillos	2,50	—
Cabeza.....	2,50	—
Tocino fresco.....	4	—

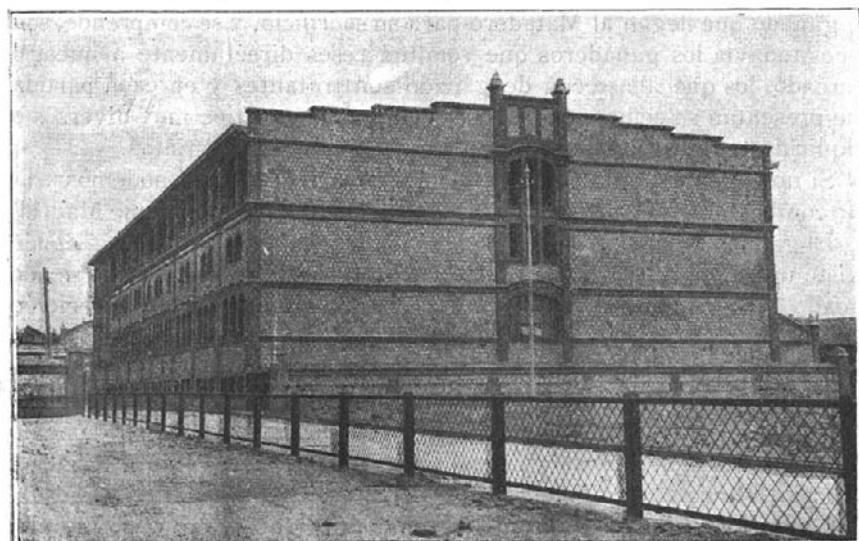
CONSUMO

El consumo de carne en Madrid es considerable comparado con el consumo general de España. En 1921 el Servicio de Higiene pecuaria publicó la primera estadística de las reses sacrificadas en nuestra patria, y resultaba que a cada español corresponden 14 kilos 600 gramos de carne de b6vido por año; 42 kilos 200 gramos de carne lanar y cabrió, y 52 kilos 800 gramos de carne de cerdo, que hacen un total de 109 kilos 600 gramos por habitante y año; cantidad insignificante que viene en apoyo de la frugalidad bien probada del pueblo español.

En las estadísticas recogidas de nuestro Matadero, con datos veraces de cuya exactitud no se puede dudar, tenemos documentos valiosos para

conocer el consumo de carne en Madrid. Utilizando cifras de los veinticuatro años últimos hemos obtenido un consumo medio que se resume a continuación:

	Número de reses	Número de kilos
Vacas.....	72.207	15.315.603,7
Terneras.....	98.000	4.112.715,4
Lanares.....	474.663	3.447.278,2
Cerdos.....	44 935	4.848.728,2



Mondonguería.

Consultando las cifras que arrojan las estadísticas del Censo de población, y calculando la población flotante que normalmente visita nuestra Villa en 800.000 habitantes, se puede señalar aproximadamente el siguiente consumo de carne por habitante y año.

Carne de vaca.....	19,144 kilos.
Idem de ternera.....	5,140 —
Idem de lanar.....	4,309 —
Idem de cerdo.....	6,069 —
TOTAL.....	<u>34,662 —</u>

Corresponde un consumo diario aproximado de 100 gramos de carne por habitante.

PROCEDENCIA DEL GANADO

El comercio de la carnicería de Madrid necesita recurrir a todas las regiones ganaderas para que le surtan de reses de abasto, y podemos afirmar que en nuestro mercado de ganados tienen representación todas las razas que pueblan la Península, naturalmente remiten mayor número de animales las regiones de más riqueza ganadera porque tienen superabundancia para su consumo.

Resulta difícil señalar con certeza el origen de las diferentes partidas de ganado que llegan al Matadero para su sacrificio, y se comprende, son pocos todavía los ganaderos que remiten reses directamente a nuestro mercado, los que abastecen de ganado son tratantes y en cada partida que presentan se componen de reses compradas en sitios muy diversos o adquiridas en ferias, donde concurren de localidades distintas.

Si no con la exactitud que tienen los datos anteriores, podemos trazar con bastante certeza la procedencia de las reses que consume Madrid.

El ganado vacuno procede, en su mayor parte, de Galicia, en donde existe una importante industria pecuaria de cebo de bueyes, habiendo creado aquellos ganaderos un tipo especial de *cebón* de gran aprecio en nuestro mercado; Galicia manda ganado durante todo el año, si bien en la época de verano, por exceso de calor, la carne de cebón tiene poca demanda, en cambio, desde septiembre a fines de abril surte casi exclusivamente el mercado madrileño de reses vacunas. Son centros de envío Pontevedra, Laiños, Rosal, Vergantiños, La Barquera, Lugo, Ribadeo, Orense y Linzo.

La región asturiana, durante la temporada de invierno, nos remite buenos bueyes marinos de Luear, Trevías y Navia; la Montaña manda algunas expediciones de toros del Valle de Campoo. También la región leonesa de la Rivera remite muy buenas partidas de reses vacunas que tiene excelente aceptación.

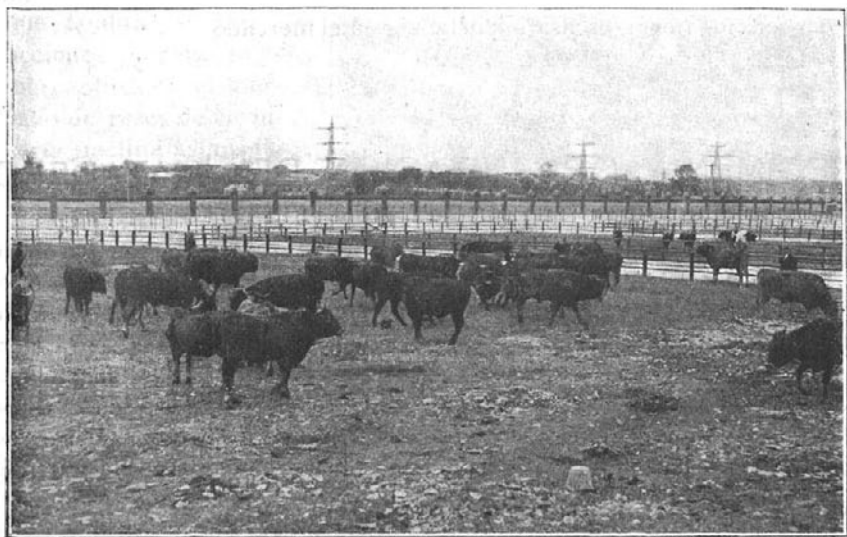
En primavera y verano abastece de reses vacunas: Extremadura, que manda grandes partidas desde Cáceres, Trujillo, Badajoz, Zafra, Don Benito y Mérida, en esta misma época las provincias de Jaén, Córdoba y Sevilla remiten ganado de piara; de gran importancia para el mercado de Madrid son las frecuentes expediciones que vienen de la provincia de Salamanca, de ganado morucho, y de Avila, de ganado barqueño.

Todas estas reses se llaman comercialmente *ganado de hierba*, es decir, reses que se han criado al pastoreo libre, y muchas de las partidas son desechos de ganaderías bravas, para cuya conducción y matanza exigen grandes precauciones y habilidad en los conductores y matarifes.

Naturalmente las provincias circunvecinas Guadalajara, Segovia, Soria, y, en especial, Toledo, en invierno, mandan magníficos toros de La Jara, aun la misma provincia de Madrid, desde los distritos de Aranjuez

y San Lorenzo, mandan ganado vacuno a nuestro Matadero, son partidas pequeñas y con intermitencias que ayudan al abasto; pero no pueden ser tomadas como base para regular el consumo.

Las terneras, cuyo tipo de 60 kilos en canal exige el mercado de Madrid, tienen también varias procedencias, la más estimada y de mayor precio es la ternera fina de Castilla, procede de Avila y Segovia, es la carne que alcanza mayor precio en el comercio de la carnicería; la Montaña y Galicia hacen frecuentes envíos; de las provincias limítrofes se remiten partidas importantes de ternera de la tierra, que alcanza precios pa-



Ganado vacuno preparado para la matanza.

recidos a la ternera fina; por último, las vaquerías presentan gran número de terneros que no tienen aplicación a la explotación lechera y son las reses de menor precio en el mercado por la calidad inferior de sus carnes.

El ganado lanar viene, en su mayor parte de Extremadura y la Mancha, reses famosas por su tamaño y por la calidad de la carne, a este propósito las provincias de Cáceres, Toledo y Ciudad Real son notables por sus cuantiosos envíos de corderos. En partidas pequeñas mandan corderos Aragón y las provincias de Guadalajara y Soria para completar el cupo de reses lanares que exige el mercado madrileño; durante el invierno, los buenos carneros son procedentes de Burgos, Medina del Campo, etc. La temporada de matanza más intensa de ganado lanar corresponde a los meses de marzo a junio, es la época del cordero de carne tierna y jugosa, sacrificándose diariamente centenares de estas reses que vienen a suplir en el mercado la falta de carne de cerdo, cuyo consumo desprecia el público en cuanto se inicia el calor.

El ganado de cerda procede, en su mayoría, de Extremadura; esta región viene desde tiempos antiquísimos dedicándose a esta explotación pecuaria y ha llegado a crear tipos de cerdos cuya precocidad y cebo son admirables; Andalucía, en especial Córdoba, Sevilla y Huelva mandan también grandes partidas de ganado porcino, también Mallorca y Murcia hacen envíos a nuestro mercado; recientemente Alava, Navarra, algo de Llano de Vich, nos remiten cerdos de tipo de magro, muy apreciado por los salchicheros, tanto para la fabricación de embutidos como para la venta en fresco, porque las carnes de estas reses están descargadas de grasas y además la canal proporciona gran cantidad de magro.

En los alrededores de Madrid y Toledo existen cebaderos de cerdos cuyos envíos tienen escasa importancia en el mercado.

RÉGIMEN Y ORGANIZACIÓN DEL MATADERO

Hasta época muy reciente, los Ayuntamientos no se preocuparon de crear servicios comerciales y de información para facilitar y orientar el comercio de reses de carnicería y el abasto de carnes; se han limitado únicamente a la prestación de servicios técnicos, locales, etc., para efectuar la matanza de reses, peso de las carnes, etc., y a la vigilancia sanitaria que garantiza la buena calidad de las carnes y vísceras comestibles; con este régimen de explotación, en los mataderos quedaban desamparadas cuantas cuestiones se relacionan con la contratación de ganado, regularización en el abasto de carnes, aprovechamiento de despojos y subproductos, etc., que tanto influyen en el precio de la carne y en el desarrollo industrial de nuestra riqueza pecuaria.

Al margen de estas normas municipales surgió una organización mercantil particular dando una fisonomía falsa al comercio de la carnicería, tergiversando y alterando las prácticas económicas que regulan la ley de la oferta y la demanda a que están sometidos todos los negocios de índole comercial.

El Ayuntamiento de Madrid, para poner remedio y solucionar de modo práctico el importante problema del abasto de carnes, cumpliendo la doble condición de que el Matadero ha de ser un establecimiento municipal que produzca carne sana y barata, necesita intervenir activamente en la contratación del ganado destinado al sacrificio, para lo cual creó organismos bien orientados, con solvencia y competencia que sirven de intermediarios entre el ganadero y el tablajero, facilitando a ambos los medios necesarios para desarrollar sus respectivos negocios.

Como en la práctica era difícil poner directamente en contacto al ganadero y carnicero, es decir, productor y vendedor, nacieron, como ya hemos dicho, servidores intermediarios que reclamaban una ganancia no siempre justa ni equitativa por su trabajo, intermediarios que el Ayun-

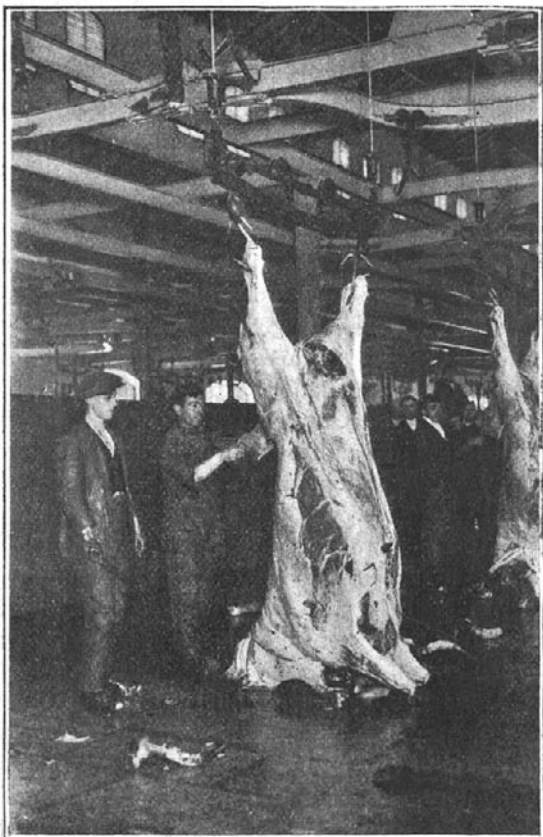
miento ha suprimido por inútiles y gravosos, creando a su vez servicios como la Bolsa de Contratación que permitan a los ganaderos vender sus ganados directamente a los carniceros, o a la inversa, que los carniceros puedan comprar directamente cuantas reses necesiten para sus tablas a los ganaderos, única forma de garantizar la regulación de precios en el abasto de carnes sobre bases armónicas impidiendo se recargue este alimento con ganancias injustificadas.

El Matadero, mediante la Bolsa de Contratación, crea el órgano que facilita las transacciones y operaciones mercantiles en el mercado de reses de carnicería, facilita asimismo el crédito a ganaderos y carniceros, actualmente tan necesario para el desarrollo de los negocios; permite a unos y a otros realizar sus ventas y compras en mercado libre, en concurrencia lícita y en condiciones mercantiles normales; por la forma en que está organizado, el Ayuntamiento no arriesga el capital circulante que tiene afecto al mismo ni precisa el empleo de personal numeroso, cuyos intereses y riesgos del primero y los sueldos de los segundos serían causas para

recargar un alimento tan indispensable como la carne, así, pues, la Bolsa de Contratación es un organismo puesto al servicio de dos factores básicos, ganadero y carnicero, creado para facilitar sus respectivos negocios en beneficio del público consumidor, sin quebranto posible a los intereses del erario municipal.

La Bolsa de Contratación se divide, para su mejor funcionamiento, en tres secciones: primera, Oficina general de registro y factoría; segunda, Oficina liquidadora, y tercera, Oficina de información comercial.

La labor encomendada a cada una de estas secciones se comprende



Partiendo una vaca.

con la simple enunciación de sus nombres; sin embargo, daremos una ligera explicación para detallar mejor la marcha de su trabajo y la transcendencia de sus servicios.

Primera. *Oficina general de registro y factoría.*—Suprimido el mercado de carnes en canal y en trozos en las naves del Matadero, el carnicero para abastecer su tabla tiene necesidad de recurrir a la compra directa de reses vivas en el mercado, toda transacción entre ganaderos y carniceros de reses destinadas a la matanza se hace mediante contrato privado, suscrito por ambas partes, documento que es registrado por esta oficina; el trámite de registrar el contrato no es una cuestión de mera curiosidad o de valor estadístico, aunque lo tiene mucho, sino necesario y de gran transcendencia para conocer el valor de las reses y tener datos exactos para la formación del precio en el mercado.

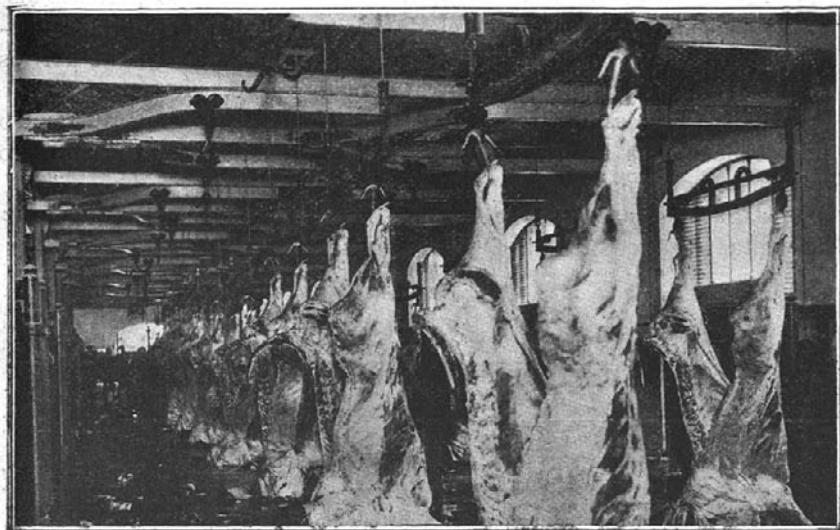
Además, la Oficina general de registro tiene otra misión, también muy importante, la de recibir y vender las reses que los ganaderos le consignen para ser sacrificadas en el matadero, siendo un representante celoso y constante que el ganadero tiene en el mercado, y un abastecedor que sirve al carnicero con lealtad y en buenas condiciones económicas, puesto que por los servicios de consignación y factaje el Municipio no percibe del ganadero ninguna comisión.

Mediante la Oficina de registro el Municipio adquiere datos, precios y antecedentes valiosos para realizar una información comercial verídica y rápida, reflejando con exactitud el estado y las oscilaciones del mercado de carnes.

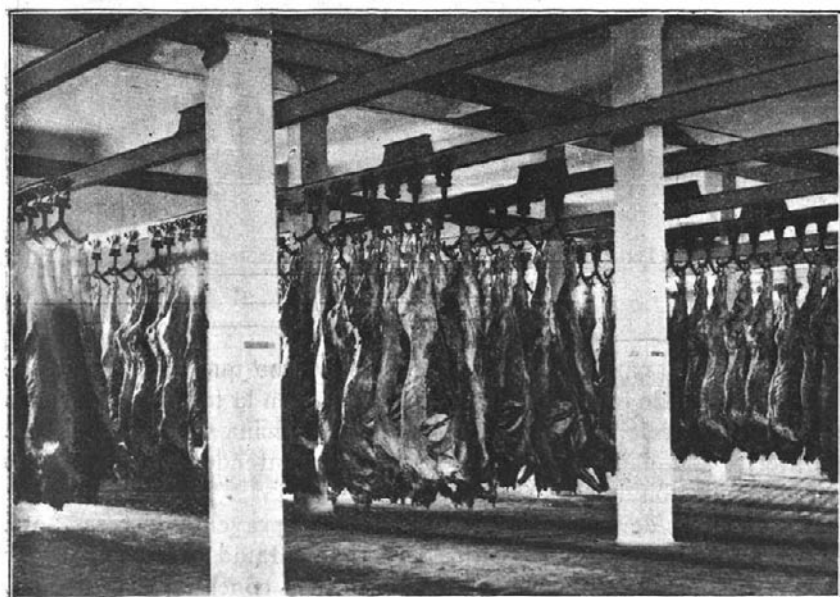
El funcionamiento de este nuevo servicio comercial, tanto en sus funciones de registro como de consignación, es sencillo, condición necesaria para que rinda los resultados apetecidos; muy a la ligera señalaremos la marcha de este servicio: las reses que llegan consignadas a la Oficina de factaje, son recogidas y expuestas a la venta según las instrucciones que se reciban del propietario, realizada su venta se formaliza un contrato, como se ha dicho anteriormente, y se inscribe en el registro como si fuese un contrato entre dos particulares; la Oficina de registro lleva una cuenta especial a cada clase de ganado en la que se detallan la especie y cantidad de reses consignadas, nombre de los contratantes, procedencia del ganado, precio de la venta y forma del contrato, en kilos vivo o a la canal, etc.; rendimiento en kilos de carne, valor de los despojos comestibles, antes de la elaboración, sebos y demás productos no comestibles y valor de la piel. Esta nota detallada sirve para que la Oficina liquidadora haga los pagos correspondientes y por la cantidad exacta.

Si la venta se hace atendiendo a los kilos de carne que rindan las reses después de sacrificadas, el valor de los despojos lo recibirá el ganadero, si, por el contrario, la venta fuera por los kilos que pesa el ganado en vivo, el importe de los despojos corresponde al carnicero.

Las facturas de liquidación que hace la Oficina de factaje al remitente, son un extracto de su cuenta por *debe y haber*, en las que se detallan todas las partidas de gastos e ingresos para mayor claridad.



Terminando las operaciones de matanza,

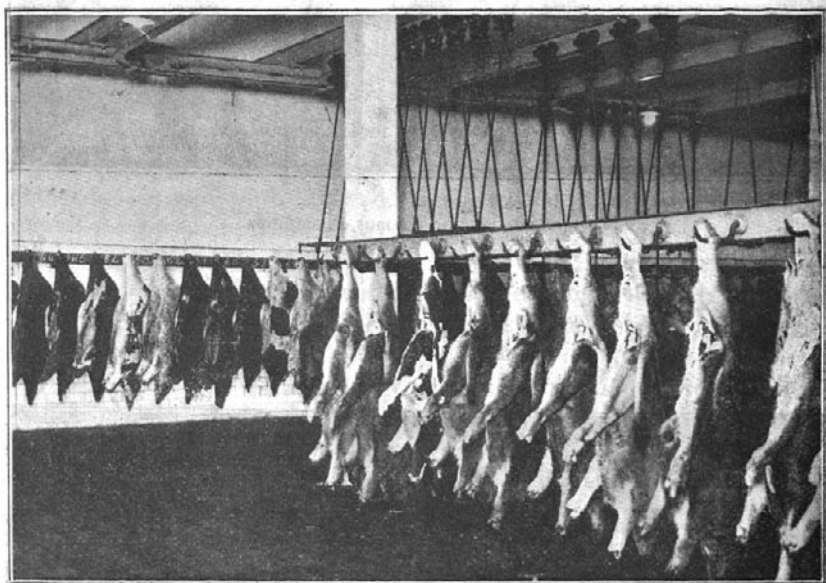


Reses vacunas en la nave de oreo.

El pago de los arbitrios que el Municipio tiene señalado para los distintos servicios que se prestan en el Matadero o en el mercado son abonados por los ganaderos cuando las reses se vendan en canal o por los tablajeros cuando el ganado se contrata por el peso en vivo.

Segunda. *Oficina liquidadora.*—El funcionamiento de este servicio es una consecuencia natural del anterior, esta oficina tiene a su cargo las siguientes obligaciones:

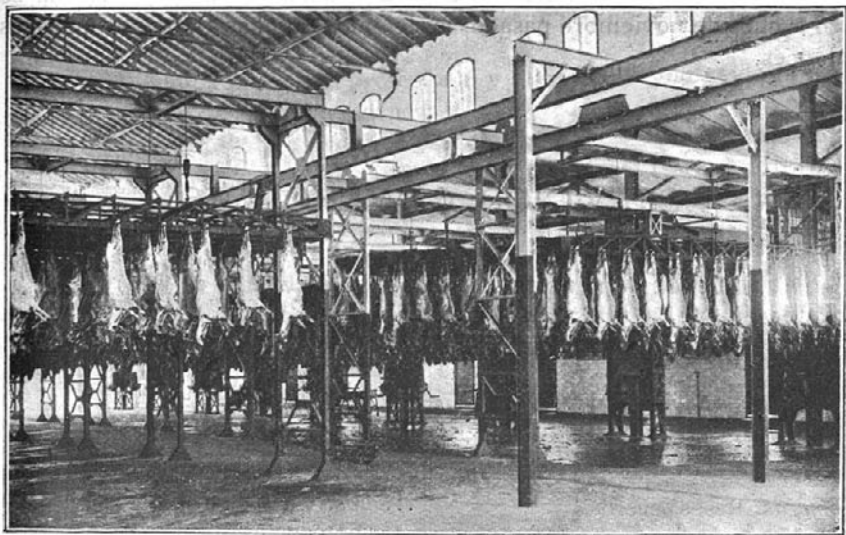
a) Pagar al ganadero el valor de las reses vendidas contra documento de venta, legalizado por la Oficina de registro; y



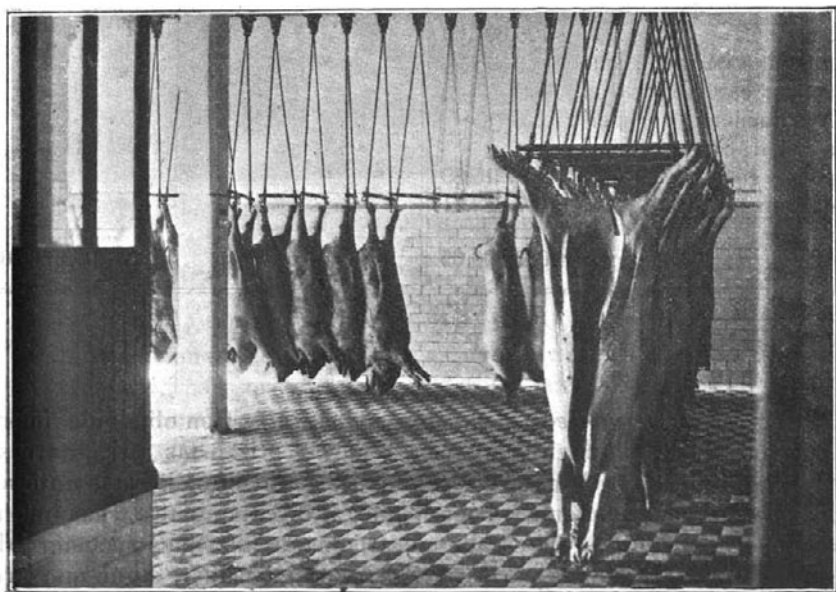
Terneras preparadas para la venta en el mercado.

b) Cobrar al carnicero el importe de la carne que lleve a su tabla y al casquero el de los despojos, en los plazos y en la forma convenida al hacer las transacciones. Los servicios de esta Oficina no tienen carácter obligatorio; el ganadero y el carnicero pueden entenderse directamente para la liquidación de sus contratos.

Los servicios de liquidación de despojos, compraventa de reses, etc., se realizan actualmente por gestión directa del Matadero y con personal del Municipio; solución transitoria hasta que se concierte este servicio con una entidad bancaria a fin de que se puedan conceder créditos de mayor cuantía a los ganaderos y tablajeros.



Reses lanares en la nave de oro.

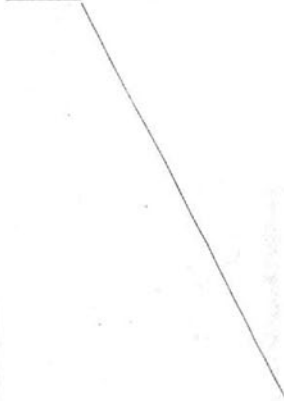


Reses de cerda en la nave de oro

Como prueba de la actividad de esta oficina, cuya inauguración se hizo a fines de noviembre pasado, insertamos algunas cifras de nuestros balances.

SERVICIOS COMERCIALES

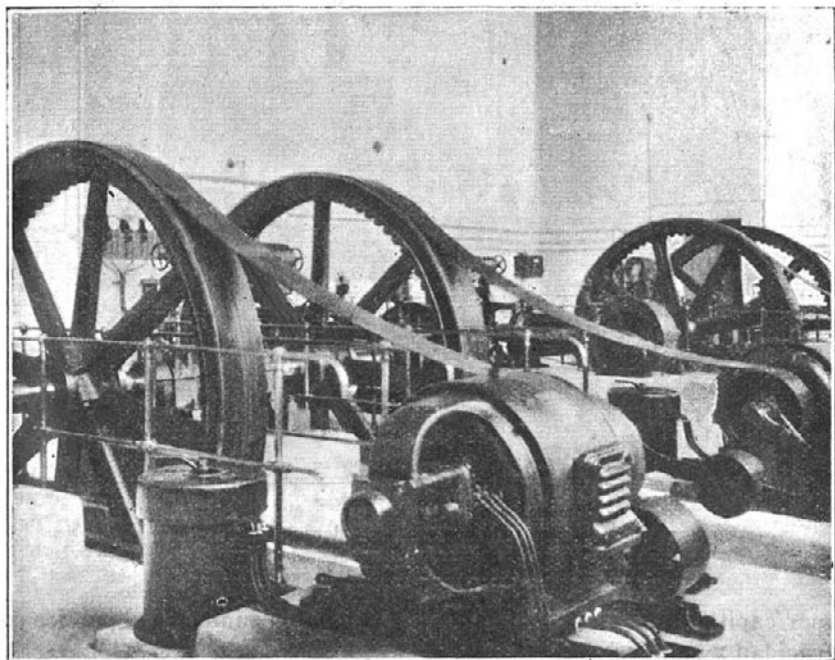
(Del 22 de noviembre de 1924 al 23 de marzo de 1925)

DEBE	Pesetas	HABER	Pesetas
<i>Compras:</i> Reses, cueros, pieles y despojos.....	3.822.768,05	<i>Ventas:</i> Cueros, pieles y subproductos de despojos.....	4.083.560,65
<i>Gastos:</i> Abonos efectuados al Ayuntamiento según tarifa establecida por «Derechos de elaboración de despojos con prestación de personal» (25.528 vacas, 2.613 terneras y 64.209 lanares).....	125.894,60		
Cantidad que tiene que abonar este servicio al Ayuntamiento por personal, transporte de despojos y gastos generales.	17.215,89		
Beneficio líquido.....	117.682,11		
	4.083.560,65		4.083.560,65

Tercera. *Oficina de información comercial.*—Con objeto de informar a cuantos lo soliciten los precios a que se cotizan las reses, carnes, pieles, etc., ofertas y demandas de ganados para difundir estas noticias por las comarcas ganaderas y hacerlas llegar directamente a conocimiento de los interesados, se ha creado una Oficina de información comercial. Esta labor que realizaban varias revistas especializadas y algún que otro periódico diario es superada por el Ayuntamiento en cuanto se relaciona con la plaza de Madrid.

La labor de información comercial comprende:

- a) Publicación de un boletín de cotizaciones que se reparte gratuitamente y con gran profusión.
- b) Remisión a la Prensa profesional y diaria de las notas de precios, consumo, etc., de ganados y carnes; y
- c) Establecimiento de convenios con las diferentes Agencias de información telegráfica que diariamente comunican a la Prensa de provin-



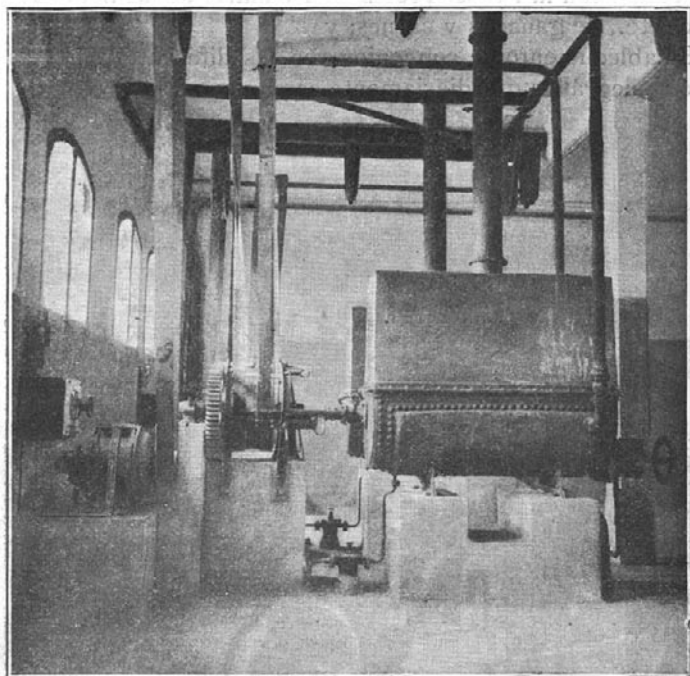
Frigorífico.—Sala de máquinas (compresores).

cias, principalmente de las comarcas ganaderas, los precios, demandas de reses, etc., para orientar al ganadero en las oscilaciones del mercado.

Con este servicio de información oficial evitamos el justo temor que tenía el ganadero de remitir directamente reses al mercado de Madrid, porque casi siempre desconocía los precios de cotización y los que recibía eran atrasados y en muchas ocasiones tendenciosos.

En resumen; la Bolsa de contratación permite resolver de un modo razonable y práctico el abasto de carnes porque reúne estas condiciones: da facilidades al ganadero para concurrir directamente al mercado con sus reses y concede seguridades al carnicero para comprar siempre el

ganado que necesita para surtir sus tablas, suprimiendo los intermediarios entre el productor y el vendedor; el Municipio, por su parte, sin ex-



Fundición de sebos (calderas).

poner capital, interviene y legaliza los contratos e informa al público con veracidad y rapidez.

