

---

## MATADEROS HOLANDESES. — NOTAS DE VIAJE

---

POR EL DOCTOR ERNESTO A. BAUZÁ

---

La mayoría de los mataderos de Holanda datan de muchos años atrás, razón por la cual es raro encontrar en ellos los perfeccionamientos que presentan los mataderos alemanes y algunos de Suiza, etc.

El de Rotterdam construido el año 1883, el de Amsterdam iniciado en 1887, no presentan interés alguno, aunque las condiciones higiénicas en que se les tiene, subsanan los inconvenientes que presenta su tipo de construcción. Muchas son las ciudades que aun esperan la inmensa mejora que para el abastecimiento de carne, representa para una ciudad el matadero moderno con todos sus anexos, debiendo recordarse no obstante, que esta evolución ha empezado ya en Holanda, habiéndose construido en los últimos años buenos mataderos en Groningen, Utrecht, Ruremonde, Harlem, Maestricht, etc. Me detendré solamente en el último, por ser el más completo, llenando sus instalaciones las exigencias de establecimientos de esta naturaleza.

### **Matadero de Maestricht**

Destinado á abastecer una ciudad cuya población oscila alrededor de 50.000 habitantes, sus salas de sacrificio y cámaras refrigeradoras permiten una faena doble, precaución que siempre debe tomarse en previsión del aumento futuro de población. El tipo de su construcción es muy parecido al que presentan los mataderos de las pequeñas ciudades alemanas y suizas, con sus principales anexos, cámaras frescas, cámaras frigoríficas, lazareto, laboratorio, tripería etc. La orientación de estos locales es también parecida á los pequeños mataderos modernos, con la sola diferencia de la respectiva orientación de la sala de sacrificio con relación á las cámaras frigoríficas.

Estas dos dependencias que en los mataderos alemanes y suizos están situadas paralelamente, siguiendo el gran eje del matadero, aquí se hallan á continuación una de otra. Desaparece pues el gran corredor vitrado que en los mataderos suizos ó alemanes une la cámara frigorífica á la sala de sacrificio, siendo sustituido en este matadero por un gran patio.

Ambas disposiciones son buenas, desde que ellas responden al principio de « tout en avant », del que no es posible apartarse so pena de un seguro fracaso. En el matadero de Maestricht se cumple por completo este principio, desde que á partir del momento del sacrificio, ninguna parte de la res vuelve hacia atrás, pasando del establo á la sala de sacrificio, donde las tripas se envían á la tripería, siguiendo la res á las cámaras frescas ó frigoríficas según lo desee el propietario.

Las características de las diversas dependencias son las siguientes :

*Establos.* — Existen para grandes ó pequeños animales, pero son algo reducidos, pues los animales llegan al mercado en cantidad suficiente para bastar á la demanda, enviándose el excedente á las cámaras refrigeradoras.

*Tripería* — Ubicada entre la porqueriza y los establos, este local cuya situación no puede ser más apropiada por estar muy próximo á la sala de sacrificio para grandes y pequeños animales, consta de una sala para el vaciado de tripas y otra gran pieza con las mesas de trabajo, piletas, tomas de agua, etc., necesarias en anexos de esta naturaleza.

*Sala de sacrificio para grandes y pequeños animales.* — Situada á la derecha, siguiendo la línea de los establos; este edificio está dividido en 2 secciones, la posterior destinada al sacrificio del ganado menor y la anterior, mucho mayor, para los grandes animales. Los pisos perfectamente pavimentados, las paredes, el agua, luz, ventilación, tornos, etc., permiten trabajar en buenas condiciones higiénicas.

*Sala de sacrificio para porcinos.* — Este edificio, simétrico con el anterior, está situado á la izquierda del edificio; su disposición es análoga á las salas de esta naturaleza instaladas en los mataderos suizos, italianos, belgas, franceses, etc. Sigue la línea de la porqueriza y consta de celdas de sacrificio, piletas

de inmersión, mesas de epilado y las perchas para colgar los cerdos limpios, en disposición análoga á la de los mataderos de Vaugirard ó Curhegem.

*Cámaras frescas y cámaras frigoríficas.*—Este anexo, tan necesario en todo matadero bien instalado, forma la parte anterior de este edificio, cerrando el gran patio que limitan por los lados las salas de sacrificio y atrás la tripería, establos y porqueriza. Esta instalación cuya disposición es muy buena, consta de cámaras frescas donde quedan las carnes cuya permanencia en el matadero no pasa, en la mayoría de las veces, de 36 horas y las cámaras frigoríficas destinadas á alojar las carnes por más largo tiempo. Esta instalación recuerda mucho la de Curhegem (Bruselas) existiendo lo mismo que en este matadero la fábrica de hielo que ocupa el zótano de la sala de sacrificio para grandes animales y de la que tan buenos resultados se obtienen. La sección destinada á la salazón y conservación de productos porcinos, tan necesarias en un matadero ocupan también el sub-suelo. Estas cámaras frigoríficas dan á un gran espacio libre, donde llegan los carros que han de conducir las reses á las carnicerías de la ciudad.

Hacia adelante y á los lados de la puerta de entrada al establecimiento, se levantan dos cuerpos de edificio, destinado uno al personal técnico y administrativo del establecimiento y el otro á laboratorio.

Este último, perfectamente montado, permite diagnosticar por el exámen microscópico ó bacteriológico las enfermedades que hacen las carnes impropias para el consumo.

Como anexos dignos de mención, existen dos de gran importancia, uno que pudiéramos llamar Lazareto y otro, la *freibank*, infaltable en los mataderos alemanes y que ya empieza á implantarse con todo éxito en los mataderos suizos, austriacos y en algunos italianos.

El *Lazareto* destinado á mantener en observación sanitaria los animales atacados, ó sospechosos de estarlo, de alguna enfermedad contagiosa, es imprescindible en todo buen matadero. Los animales reconocidos enfermos por el Veterinario al ser inspeccionados en el mercado de ganado, pasan á los establos del Lazareto, que se halla completamente aislado del

cuerpo principal del edificio; si la investigación no permite comprobar la sospecha que se tenía, se permite su libre sacrificio. En caso contrario pasan del establo á la sala de sacrificio y de ésta á la de autopsias, salas ambas que se hallan en el Lazareto, recogién dose el material de estudio necesario, esterilizándose la res é impidiendo de este modo la impurificación de la sala de sacrificio por gérmenes eminentemente peligrosos. En esta forma se pueden sacrificar impunemente estos animales, puesto que este Lazareto hace las veces de un matadero completo, constituyendo así un anexo imprescindible.

La *Freibank* es por así decir una carnicería de 2.<sup>a</sup> categoría, anexa al Matadero; está destinada á la venta de aquellas carnes crudas de valor nutritivo pobre ó aquellas de animales que, por la cocción ó salazón, pueden ser aprovechadas para la alimentación pública sin peligro alguno.

Entre las carnes crudas que se venden en la *freibank*, figuran las carnes relativamente flacas sin llegar á la caquexia, la carne de animales demasiado jóvenes, la carne con coloraciones anormales, (amarilla etc.), las que tienen olor repugnante (cerdos criptorquidos etc.), las de animales sacrificados de urgencia (meteorismo, fracturas, partos distócicos), las de animales atacados de enfermedades parasitarias, que aunque motivando un secuestro parcial de la víscera atacada, han repercutido sobre el organismo trayendo un grado grande de flacura (bronquitis verminosa, distomatosis, equinococosis etc).

De las carnes de la 2.<sup>a</sup> clase, es decir, de aquellas condicionalmente aptas para el consumo, se venden las de animales atacados de cisticercosis bovina, porcina, triquimosi, sorospermosis, actinomicosis, tuberculosis, etc., etc.

Estas carnes, cortadas en pedazos se esterilizan al vapor á 100° bajo la vigilancia de los Inspectores Veterinarios; este sistema de esterilización es lo que obliga á construir casi todas las *freibanks* en la vecindad de las calderas, salvo que se opte por instalar una caldera especial para la cocción de las carnes.

La instalación de este anexo en sí, es idéntica á las de nuestras carnicerías, teniendo una puerta posterior en comunicación con el matadero y otra adelante para entrada del público.

Sobre una gran mesa se disponen pedazos de carne casi

todos del mismo peso, vendiéndose á un precio que oscila entre \$ 0.14 y \$ 0.16 de nuestra moneda. Este anexo ha dado en todas las partes en que se ha instalado óptimos resultados, beneficiando de una parte á la salud pública y poniendo al alcance de la clase pobre un alimento sano á un precio muy reducido.

## MÉTODO PARA DESCUBRIR LA PRESENCIA DE LA MARGARINA EN LA MANTECA

POR EL DOCTOR CH. CARLO BARDELLI

(Traducido de «L'higiène de la viande et du lait» 10 de Julio de 1909.)

Entre las numerosas sofisticaciones de la manteca, aquella producida por la margarina, merece una mención especial, porque la manteca así obtenida, llamada manteca artificial, vincula muy bien los caracteres de la manteca natural, pues entran en su composición inmediata todas las substancias de la natural y en cantidades casi iguales.

Una sola diferencia existe en la substancia grasa y es que la manteca natural contiene una cantidad considerable de glicerolados de ácidos volátiles, mientras que la natural los contiene en proporción reducida.

La margarina, ú oleo margarina, fué preparada por primera vez, por Mège-Mouriès y no es otra cosa que un derivado del sebo obtenido por procesos sucesivos de fusión y filtración. Funde á la temperatura de + 39° c., mientras que el punto de fusión de la manteca es de 32° c.

En la fabricación de la manteca artificial se observan generalmente las siguientes proporciones :

Margarina . . . . .	30 klg.
Agua . . . . .	25 litros
Leche . . . . .	25 »
Manteca . . . . .	5 á 10 kilos