

REGLAMENTO  
PARA EL RÉGIMEN Y ADMINISTRACION  
DEL  
MATADERO PÚBLICO  
DE CÓRDOBA.

APROBADO POR EL EXCMO. AYUNTAMIENTO  
DE ESTA CAPITAL EN SESIONES DE 26 DE ENERO Y 3 DE  
FEBRERO DE 1885.



CÓRDOBA.—1885.

ESTABLECIMIENTO TIPOGRÁFICO «LA ACTIVIDAD»,  
LICEO, 41.



# REGLAMENTO

PARA EL RÉGIMEN Y ADMINISTRACION

DEL

# MATADERO PÚBLICO DE CÓRDOBA.

APROBADO POR EL EXCMO. AYUNTAMIENTO

DE ESTA CAPITAL EN SESIONES DE 26 DE ENERO Y 3 DE

FEBRERO DE 1885.



R. 20799

CÓRDOBA.—1885.

ESTABLECIMIENTO TIPOGRÁFICO «LA ACTIVIDAD»,  
LICEO, 41.

R-2414



---

---

# REGLAMENTO GENERAL

PARA EL RÉGIMEN Y ADMINISTRACIÓN

## DEL MATADERO PÚBLICO DE ESTA CIUDAD.

---

### CAPÍTULO I.

#### **De la expendición.**

Artículo 1.º La venta de carnes en los mercados de esta ciudad y demás sitios públicos legalmente autorizados, será libre como la de los demás artículos alimenticios, salva la inspección y vigilancia que á la autoridad municipal incumbe, en cuanto se relaciona con la higiene y comodidad del vecindario, y sin otros gravámenes que el de la contribución de subsidio, el impuesto de consumos y derechos de degüello.

Art. 2.º Para facilitar la venta al pormenor á los ganaderos y tratantes que deseen utilizar los beneficios del libre tráfico, el Ayuntamiento tendrá reservados en los mercados públicos un número de puestos, suficientes, con el esclusivo objeto de alquilarlos por días á aquellos que lo soliciten, previa la exhibición del recibo correspondiente al trimestre de la contribución respectiva.

Art. 3.º Con el mismo objeto explicado en el artículo anterior, tendrá un servicio de carros para la conducción de carnes

desde el Matadero á los puestos públicos, los cuales podrán alquilar los interesados por el precio marcado en la tarifa que se inserta en el apéndice A.

Art. 4.º Queda prohibida en absoluto la venta de carnes en punto alguno de la vía pública, fuera de los mercados. Las personas que quieran espenderlas en puestos situados en casas particulares, pueden establecerlos donde lo tengan por conveniente con tal de que el local reúna condiciones de seguridad é higiene, á cuyo efecto habrán de solicitar el permiso del Ayuntamiento quien lo otorgará despues de oír al Arquitecto y Junta de Sanidad. Todo el que haya de ejercer esta industria habrá de probar por medio de certificación facultativa que no padece enfermedad cutánea de carácter contagioso y la circunstancia de hallarse inscrito en la matrícula de la contribucion de subsidio como tal espendedor. Cuando determine cesar en dicho tráfico lo anunciará por escrito duplicado á la autoridad local para que esta tenga siempre conocimiento del número de cortadores en ejercicio que existe, y pueda proveer oportunamente á las necesidades del abasto público.

Art. 5.º Como medida de prevision para evitar los perjuicios que pudieran irrogarse al público por la escasez de tan indispensable artículo ó la elevacion de precios que indudablemente tendria que experimentar, si llegara á monopolizarse este tráfico por un determinado gremio, el Ayuntamiento establecerá en los mercados y demás sitios públicos que crea conveniente el número de tablas reguladoras que sea necesario, servidas por cortadores asalariados.

Art. 6.º Para proporcionar á los ganaderos y tratantes los medios de sostener una provechosa competencia se abrirá un mercado permanente de reses en vivo en la dehesa que al efecto contratará el Ayuntamiento en la cual podrán permanecer estas por espacio de diez dias, pagando sus dueños por razon de pastos y abrevaderos un módico derecho.

## CAPÍTULO II

### **De la matanza en general.**

Art. 7.º El degüello de todas las reses vacunas, lanares y cabrías que se destinen al consumo público, deberá efectuarse precisamente en el punto que la autoridad local tenga designado para Matadero, y por los operarios que al efecto tenga nombrados el Municipio.

Art. 8.º Se exceptúan de la regla que establece el artículo anterior los corderos y cabritos lechales, cuyo peso no exceda de ocho kilogramos con la piel, cabeza y patas, deducido únicamente el vientre. Este ganado deberá expendirse por piezas enteras, medios y cuartos y no al peso, no permitiéndose tampoco su venta en ambulancia sino en los puntos que la autoridad designe y previo el reconocimiento pericial que garantice su buen estado para el consumo. También quedan exceptuadas de dicha regla las reses que se lidien en el circo ú otros puntos de recreo, pero tan luego como sean conducidas al arrastradero se hará cargo de ellas la Administración del Matadero que á la sazón debe estar presente con el Alcáide y el personal que juzgue indispensable, así como también el Inspector veterinario á quien por turno corresponda, á fin de que el desuello, cuarteo y demás operaciones se ejecuten con el asco y proligidad que se prescribe para las demás reses, y con objeto de proceder al peso de las carnes y exigir los derechos de consumos luego que el perito haya declarado la salubridad de las mismas ó lo que proceda en caso contrario.

Art. 9.º Las operaciones comenzarán á las diez de la mañana durante el invierno y á las ocho en el verano, sacrificándose en primer término las reses destinadas á las tablas de regulacion y despues de pesadas sus carnes, se procederá al degüello de las pertenecientes á particulares sin preferencia de ningún género.

Art. 10. Una vez terminada la matanza ó sea en el acto de

comenzar el romaneo de las reses del segundo grupo quedará esta cerrada definitivamente hasta el inmediato día, sin alterarse dicho orden mas que en el caso previsto de que se presenten ganados dolientes, como se expresará mas adelante.

Art. 11. Una hora antes de la fijada para empezar la matanza, deberá hallarse el ganado en los corrales del establecimiento.

Art. 12. Todas las reses destinadas al consumo deberán entrar por su pié en el matadero á no ser que un accidente fortuito las hubiese imposibilitado para hacerlo, cuya circunstancia deberá probarse debidamente, y el Inspector veterinario juzgará en todo caso si aquellas son ó nó admisibles.

Art. 13. No se permitirá la entrada de res alguna en la que se observen heridas recientes causadas por mordeduras de animales.

Art. 14. Tampoco se consentirá bajo ningun pretesto la entrada de reses muertas, á no ser para su cremacion en los casos que la autoridad lo ordene. Esta operacion, tanto en el expresado caso como cuando se trate de reses reprobadas, despues del degüello, se efectuará á presencia del Alcaide y del profesor veterinario.

Art. 15. Cuando alguna res se inutilice por consecuencia de las faenas agrícolas, ú otro cualquier accidente y no sea posible conducirla para su degüello al matadero público, el propietario de la misma lo pondra en conocimiento del Alcalde, el cual ordenará que el Alcaide con uno de los matarifes de número se traslade al lugar donde aquella se encuentre con objeto de verificar el degüello y demás operaciones consiguientes, á cuyo paraje concurrirá tambien el Inspector veterinario de servicio para cerciorarse si las carnes se encuentran en buen estado para el consumo, siendo de cuenta del dueño de la res el pago de las retribuciones que correspondan á ambos funcionarios por este servicio especial.

Dichas carnes se espenderán en tabla separada, colocando en sitio visible un targeton en que se anuncie con gruesos ca-

racteres, que proceden de reses inutilizadas en el trabajo y declaradas de buena calidad.

Art. 16. Si las carnes á que se refiere el anterior artículo no se hallasen en buenas condiciones para expenderse en fresco y si para destinarlas á la salazon, podrian entregarse al dueño con este esclusivo objeto, si así lo solicita, procediéndose en caso contrario á la cremacion por cuenta del mismo.

Art. 17. Queda prohibido en todo tiempo el degüello de machos cabrios que no se encuentren en perfecto estado de castracion, cuya circunstancia se determinará por la atrofia completa de ambos testiculos, debiendo ser quemadas sus carnes si despues de la matanza se observan señales de no estar consumada dicha operacion. Esta prohibicion es estensiva al ganado cabrio guadalupeno ó procedente de la sierra de Guadalupe, por ser notoriamente conocida la mala calidad de sus carnes.

Art. 18. El encierro de las reses bravas deberá efectuarse antes del amanecer y con su correspondiente cabestraje siendo responsables sus dueños ó conductores de los perjuicios que por omision ó descuido puedan irrogarse.

Art. 19. Las reses destinadas al consumo no podrán ser capeadas ni molestadas con perros ó de alguna otra manera procurándose por el contrario que sean muertas en completo estado de reposo.

Art. 20. Antes de comenzar la matanza deberán ser reconocidas todas las reses por el Inspector veterinario y declarada que sea su utilidad para el abasto público, se procederá a la reseña y clasificacion de las mismas, anotándola en el libro que al efecto llevará el Alcáide.

Las que sean desechadas en este primer reconocimiento por insalubridad, se marcaran en el cuello ú otra parte visible con un hierro candente, á fin de conocerlas si vuelven á ser presentadas en el establecimiento; pero si su reprobacion es motivada por falta de robustez quedarán exceptuadas de esta medida limitándose su señalamiento á un pequeño corte en la cola.

Art. 21. Las reses mayores deberán ser descabelladas con la puntilla por los operarios del establecimiento de mayor aptitud, y las menores con los instrumentos adecuados para el caso.

Art. 22. Despues de degolladas y aparadas las reses, se dará principio á su desuello por el vientre y el pecho sin sacar de esta última parte sebo ni piltraeo. Seguirá el corte de manos y patas por la primera coyuntura desde la pezuña al corbejon y rodilla; extraccion de vientre é intestinos y separacion de los cuernos. La asadura se sacara dejando la roadura pegada á las costillas. El ventraño se sacará cortándole en la punta por lo blanco, quedando pendiente del riñon el sebo del hilo y la caña riñonada se dejará en la res. La piltraca de la braga y la capadura se sacarán dejando el sebo del cuarto trasero. El rabo se cortará dejándole dos nudos adheridos al hueso de la palomilla. La cabeza se cortará dejándole dos centímetros de cogote y por la primera coyuntura á corte derecho, sin inclinar el cuchillo al pecho de la res, y el hueso se extraerá levantando la tapa y sacando solo el piltraeo del despojo, sin que lleve carne alguna de las tapas y sobrevenas.

Art. 23. Luego que sean cuarteadas las reses se practicará por el perito veterinario un nuevo reconocimiento de las carnes, visceras, intestinos, sangre y demás órganos que crea conveniente, para adquirir una seguridad completa de que se encuentran en perfecto estado de salubridad, mandando segregar cualquier parte que por consecuencia de golpes ú otro accidente pueda haber sufrido alguna lesion.

Art. 24. A los treinta minutos de terminarse las operaciones de degüello y cuarteo se procederá al romaneo de las carnes á presencia del dueño ó su representante, del Administrador, del Alcaide y demás personas interesadas.

Art. 25. Cuando las partes contratantes en las transacciones sobre carnes en vivo, hechas en el mercado público, hayan estipulado estar y pasar por el peso en muerto que resulte en el matadero, la Administracion de este les facilitará las certi-

ficaciones del peso que las reses hayan arrojado para el adeudo de los derechos de matanza y del impuesto de consumos.

Art. 26. En el caso de que despues de sacrificadas las reses sean objeto de algun contrato las carnes producidas antes de su salida del Matadero, la Administracion de este se abstendrá de intervenir en dichas transacciones, limitándose á facilitar á comprador y vendedor las certificaciones del peso que le fueron pedidas; pero en ningun caso reconocerá otra personalidad que la del que hubiese presentado las reses en el mismo para la entrega de las carnes y despojos y para el adeudo de los derechos del Matadero, los cuales habrán de gravar esclusivamente sobre el reconocido por dueño del ganado.

Art. 27. Tan luego como se termine el peso de las carnes, serán estas conducidas en los carros celulares á los puestos de venta, escepto en los meses de verano que deberá diferirse dicha operacion hasta la puesta del sol, conservándose aquellas entretanto en los almacenes del Matadero.

Los particulares como los expendedores en las tablas de regulacion que no quieran utilizar el servicio de carros establecido por la Administracion para distribuir las carnes, podrán usar los de su propiedad ó los que alquilen con tal objeto, siempre que dichos vehéculos reunan las condiciones del modelo aprobado por el Ayuntamiento, á cuya inspeccion administrativa quedan sujetos.

Art. 28. Durante las operaciones de matanza queda prohibida terminantemente la entrada en el establecimiento á toda persona que no vaya de oficio ó tenga en ellas algun interés ó intervencion.

### CAPÍTULO III.

#### De las tablas reguladoras.

Art. 29. Para abastecer de carne los puestos públicos de regulacion, el Jueves de cada semana, ó en los dias anterior ó posterior, si este fuese festivo, se celebrará en las Casas Con-

sistoriales y bajo la presidencia del Sr. Alcalde ó del Concejal delegado al efecto, una licitacion oral y pública en la que los ganaderos ó tratantes en reses vacunas, lanares y cabrías, podrán hacer las proposiciones que tengan por conveniente, expresando el numero de cabezas de cada especie y el precio en que estimen cada kilogramo de sus carnes, el cual podrán mejorar si les acomoda, antes de declararse cerrado el remate. La Autoridad no obstante queda en la facultad de rescindir los contratos pendientes y disponer la celebracion de nuevas subastas cuando lo juzgue beneficioso á los intereses del vecindario, anunciando previamente á los rematantes y al público el dia designado para la nueva contratacion.

Art. 30. Los ganados que sean objeto de dicha contratacion, deberán tener la robustez y condiciones necesarias para el consumo y no bajar de ocho kilogramos en canal el peso de de cada res en las lanares y cabrías.

Art. 31. Todas las personas que se interesen en la expresada licitacion se entiende que aceptan y por lo tanto quedan sometidas de hecho á los preceptos de este Reglamento en la parte que les concierna.

Art. 32. Quedan además en la obligacion de manifestar en el acto de hacer sus proposiciones, el parage donde el ganado se encuentre, á fin de que pueda inspeccionarse, si alguna circunstancia aconsejase esta medida preventiva.

Art. 33. El Alcalde ó la persona que por su delegacion presida la subasta adoptará las medidas conducentes para alejar de esta libre competencia á los postores falsos ó simulados que bajo cualquier aspecto intenten vincular el tráfico de las carnes y entorpecer el ejercicio colectivo ó individual de la especulacion, poniéndoles á disposicion de los tribunales de justicia para los efectos del Código penal.

Art. 34. El resultado definitivo de la licitacion se pondrá de manifiesto en el local del Matadero y demás sitios de costumbre dentro de las veinte y cuatro horas siguientes á la terminacion de la misma, haciéndose constar claramente los nom-

bres de los abastecedores, número de reses propuestas por cada uno, clasificadas por razas y el tipo á que se haya rematado el kilogramo de carne de cada clase, acumulándole el importe de los derechos de consumo de cuyo pago se hará cargo el Ayuntamiento.

Art. 35. El presidente del registro determinará el precio á que han de expendirse dichas carnes en el mercado, tomando el tipo medio de las proposiciones, con el aumento de los derechos de consumo luego que se haya formado un cálculo prudencial del consumo de la semana.

Art. 36. No siendo posible apreciar con toda exactitud el peso de las reses que hayan de sacrificarse, ni que resulte perfecta igualdad entre el valor de las carnes al precio de subasta y el producto de su venta en el mercado público, se constituirá un fondo bajo la denominacion de supletorio en el que ingresarán las cantidades que se obtengan de exceso en la expedicion y del cual se suplirán las que falten para abonar á los abastecedores el importe de los ganados suministrados.

Art. 37. La matanza comenzará por las reses cuyo precio ofrezca mayores ventajas al público, siguiéndose un riguroso turno que la Administracion del Matadero hará cumplir á los dueños de aquellas, pasándoles aviso el dia anterior al en que deban ser sacrificadas, con objeto de que no puedan alegar olvido ó ignorancia. Si despues de llenar esta formalidad y sin causa justificada, dependiente de azar ó fuerza mayor, no presentaran las reses con la puntualidad debida, se procederá sin nuevo aviso á la adquisicion de otras en el número que sea necesario para cubrir el abasto á costa del rematante que haya incurrido en dicha omision, el cual quedará además obligado á resarcir los daños y perjuicios que por su morosidad se hubiesen irrogado.

Art. 38. Cuando alguna res sea desechada por flaca ó falta de salubridad el dueño de la misma podrá sustituirla con otra que reuna las condiciones necesarias para destinarla al abasto público.

Art. 39. Los contratos que al terminarse el período semanal quedasen pendientes por no haber alcanzado el turno de matanza á las reses, se conceptuarán rescindidos y sin valor alguno luego que se celebre otra nueva licitacion.

Art. 40. Se concederá un turno de preferencia en beneficio de los labradores de este término municipal para el degüello de las reses que se les inutilicen en los trabajos del campo, si resultasen de buena calidad, colocando estas en primer término para el abasto y con dos céntimos en kilógramo menos que la proposicion mas baja del registro, siempre que su número no exceda de la cuarta parte del consumo de la semana.

Art. 41. El ganado que se sacrifique para el abastecimiento de las tablas reguladoras, deberá hallarse en la proporcion de tres cuartas partes de carne por una de hueso, á juicio del Inspector facultativo, en la cual habrá de verificarse tambien la expencion por los tablajeros.

Art. 42. Las reses que no se encuentren en dicha proporcion, podrán sin embargo ser admitidas al degüello cuando circunstancias extraordinarias lo aconsejen, siempre que el aumento de hueso no exceda de diez kilogramos, pero en este caso deberá hacerse una baja prudencial del peso que arrojen aquellas, para que el público no resulte perjudicado en sus intereses. Estas bajas deberán fijarse precisamente por el Inspector veterinario, á cuyo fallo tendrán que someterse los abastecedores y expendedores.

Art. 43. Tambien procede la deduccion proporcional cuando despues de muertas las reses se observe que alguna de sus estremidades se encuentra atrofiada y el hueso exceda por esta causa del veinte y cinco por ciento que se establece en el artículo anterior, limitándose la baja en este caso al cuarto de res que la produzca; pero si el estado general de la carne de aquellas compensara la falta, á juicio del Inspector veterinario, se hará caso omiso de dicha diferencia estándose á lo que resulte del peso.

Art. 44. El hueso procedente de las bajas que se mencio

nan en los artículos 42 y 43 quedará unido á la carne con el fin de evitar el mal aspecto que su segregacion habria de originarle, pero se tomará nota de su peso en la Administracion para exigir á los cortadores que lo devuelvan dentro de las cuarenta y ocho horas siguientes al Matadero, donde quedará á disposicion del Municipio, impidiendo de este modo que se defrauden los intereses del vecindario.

Art. 45. El valor de las carnes suministradas para abastecer las tablas de regulacion será satisfecho á sus dueños dentro de las veinte y cuatro horas siguientes al degüello de las reses, quedando el despojo de estas con inclusion de los fetos, si los hubiese, en compensacion de los derechos de matanza establecidos por el Municipio, el cual contratara su aprovechamiento en subasta pública.

Art. 46. Para el servicio de las tablas reguladoras será admitida toda persona que además de las condiciones determinadas en el art. 4.º tenga la práctica suficiente y posea los útiles necesarios para verificar la expedicion de carnes en el punto que se le designe, con la rapidez, aseó y exactitud á que es acreedor el público, siempre que se obligue por medio de un contrato escrito al desempeño de dicho cargo durante un año, el cual podrá prorogarse por mayor tiempo cuando así convenga al Ayuntamiento y á los interesados.

#### CAPÍTULO IV.

##### **Del perneo de cerdos.**

Art. 47. El degüello de los cerdos con destino al consumo público, deberá efectuarse desde primero de Noviembre hasta el dia que la Autoridad Municipal determine, de acuerdo con las disposiciones superiores vigentes sobre la materia y con el dictamen de la Junta local de Sanidad, á quien oportunamente se consultará sobre este punto.

Art. 48. La matanza de dicho ganado se subordinará en cuanto quepa á los preceptos que contienen los artículos 7.º,

11.º, 12.º, 13.º, 14.º, 15.º, 16.º, 20.º, 23.º, 24.º, 25.º, 26.º y 28.º, de este Reglamento.

Art. 49. Ordinariamente no podrán sacrificarse mas que cien cerdos en cada dia comenzando á las siete en punto de la mañana, pero si las necesidades del público lo exigen se ampliará la matanza hasta el número que la autoridad considere prudente bien sea anticipando dichas operaciones ó aumentando el personal de matarifes.

Art. 50. El turno para la matanza será el fijado en las cédulas talonarias que el dia anterior expedirá la Secretaría del Ayuntamiento á los propietarios del ganado ó sus representantes, por riguroso órden de presentacion y en grupos que no excedan de veinte cabezas; mas si al empezarse las operaciones no estuviesen dentro del establecimiento los cerdos registrados bajo el número 1.º y presentes sus dueños ó encargados, se procederá al degüello de los que ocupen el número 2, y así sucesivamente, pasando á ocupar el último turno los que no concurren á su debido tiempo.

Art. 51. Si se diera el caso de que alguna persona intentara acaparar la matanza registrando bajo distintos nombres mayor número de cerdos que el que racionalmente pueda sacrificarse en un solo dia, el Alcalde con la venia del Presidente de la comision especial de Matadero, podrá interrumpir el órden que se determina por el artículo anterior, distribuyendo los turnos entre todos los demás interesados que aparezcan inscritos de una manera equitativa, á fin de que ninguno de ellos resulte perjudicado.

Art. 52. El degüello y demás operaciones de matanza deberá verificarse en la forma siguiente: Colocado el cerdo en decúbito lateral derecho y sujeto convenientemente se tomará con la mano izquierda por la parte inferior de la mandíbula posterior, apoyando la cabeza del mismo contra el muslo del matador y tomando el cuchillo con la derecha buscará el canal de la *carótida* y vena *yugular* haciendo una incision profunda hasta dividir los dos vasos por completo, no volviendo á introducir

el cuchillo, para evitar que se destrocen las partes vecinas como son el *exófago* y *traquea*, con la última de las cuales se tendrá especial cuidado. Acto continuo se colocará en el mondador sin que sufra golpe alguno y se empezará á caldear con agua, cuya temperatura no baje de treinta grados ni exceda de cuarenta, á fin de evitar que por una ú otra causa se dañen las carnes. Seguidamente se procederá á la separacion de la cabeza, dando un corte trasversal de adelante á tras, por la parte superior de la *nuca* siguiendo en direccion recta por la articulacion de la cabeza con la primera *vértebra* y dividiendo las mandíbulas por la parte media de los *maséters* en dos partes iguales, despues dando un corte longitudinal desde la parte superior á la inferior de la *caña* de las extremidades posteriores se sacará por dicha hendidura el tendon de *Aquiles* para colocar el canchal y colgar la res: ya en esta disposicion se limpiará la piel de la parte velluda que le quede y de cualquiera otra que resulte sucia, raspándola con un cuchillo sin causar herida alguna, procediendo de seguida al corte de las manos por el primer falange. Inmediatamente despues se hará una incision en línea recta, desde la parte media del rafe hasta dividir los huesos pubis por sus vínculos de union en dos mitades iguales, siguiendo por la parte media del vientre hasta la degolladura y en el acto se verificará la estraccion del intestino recto, empezando por dar un corte circular al rededor del *ano* con el mayor esmero posible, para que no lleve adherida mas que la parte indispensable de grasa, dejándolo caer desprendido dentro del vientre de la res. En seguida se sacarán los demás intestinos, cortándose pegado á los riñones sin descubrirlos de grasa y despues por el *Pancreas* cortándolos por su union con el *estómago* cuidando al desprenderlos no cortar el *redaño* que con ellos se viene pegado sino por la parte media que queda entre el brazo del operario y el cerdo y luego se sacará el estómago cortándole como unos cuatro centímetros de *exófago*. Acto seguido se abrirá la cavidad *toraxéca* por la mitad del *esternon* continuando el corte desde la degolladura por la parte media de las mandíbulas posteriores

hasta dividir las en dos mitades iguales y de seguida se procederá á la extraccion de la *asadura*, dividiendo el hígado en dos mitades, con una de las cuales se sacarán los pulmones, exófa- go, laringe y *lengua* y con la otra el vaso, los *riñones* y la mitad del redañó que quedó en la res; y terminada dicha operacion se lavará con agua clara y limpia la degolladura hasta extinguir las porciones de sangre coagulada que haya podido quedar adherida en dichas partes. Despues se sacará el espina- zo ó *raquis* teniendo cuidado de que salga en toda su estension con la menor cantidad de musculo posible llevando unido el rabo. Y finalmente se marcará el cerdo á fuego en la cabeza y las paletillas con el número de órden que le corresponda.

Art. 53. El despojo que lo constituirá el vientre, intestinos, manos y piés y la sangre, se colocará en vasijas numeradas exteriormente con el mismo que tenga el cerdo de que procede, á fin de evitar que se confunda con otro.

Los fetos formarán tambien parte del despojo.

Art. 54. La matanza se hará por tandas de quince á veinte cerdos, cuando más, sin empezar la segunda hasta que se haya terminado el peso de la primera y así sucesivamente.

Art. 55. Media hora despues de terminarse el cuarteo de los cerdos de que conste cada tanda, se procederá al peso de sus carnes, las cuales podrán retirar los interesados tan luego como el Inspector veterinario declare que se encuentran en perfecto estado de salubridad, y se satisfagan los derechos de degüello y de consumos. Cuando dichas carnes sean desechadas por hallarse invadidas de *trichina* ó *sistis-cereus*, vulgo lente-juela, podrá permitirse á sus dueños que aprovechen las grasas en usos industriales, previo pago de derechos, siempre que la extraccion de las mismas se verifique por cuenta de aquellos, y precisamente dentro del Matadero, donde al efecto se instalarán por cuenta del Municipio las calderas, prensas, coladores y demás artefactos necesarios para la práctica de dicha operacion.

Fuera de estos casos no se consentirá bajo pretesto alguno

que las carnes desechadas por insalubres salgan del establecimiento, tanto cuando procedan de reses sacrificadas en el mismo, como cuando hayan sido remitidas para el reconocimiento por orden de la Autoridad.

Art. 56. La conduccion á domicilio de las carnes y despojos de que se trata deberá efectuarse en carros cerrados con las mismas condiciones que se establecen por el art. 27 de este Reglamento.

Art. 57. Cuando el Ayuntamiento lo juzgue oportuno, podrá establecer puestos de regulacion para la venta de carnes frescas de cerdo, acomodando dicho servicio á las bases contenidas en el capítulo 3.º del presente Reglamento.

## CAPÍTULO V.

### **Del personal del Matadero**

Art. 58. El personal de dicho establecimiento se compondrá de

Un Administrador.

Un Alcaide Interventor.

Tres Inspectores de carnes desde 1.º de Julio próximo.

Un auxiliar de la Administracion.

Otro id. segundo de la misma, temporero para la época de los cerdos.

Un mozo de oficio.

Otro id. de nave.

Un portero.

Un capataz y los oficiales necesarios para la matanza del ganado vacuno, lanar y cabrío.

Y otro capataz temporero y los oficiales que sean indispensables para la matanza de cerdos. El nombramiento de dichos empleados se hará por el Excmo. Ayuntamiento a propuesta de la Comisión inspectora y oído el parecer del Administrador y Alcaide del Matadero.

### **Del Administrador.**

Art. 59. El Administrador es el Jefe del establecimiento, y estarán bajo su inmediata vigilancia todos los demás empleados del mismo.

Art. 60. Para desempeñar el cargo de Administrador deberá constituirse en fianza la suma de cinco mil pesetas en metálico depositado en las arcas municipales ó en hipoteca sobre fincas enclavadas en este término. La Comisión del Matadero cuidará bajo su responsabilidad de no dar posesion á este empleado sin que antes haya formalizado la fianza, incorporando al acta de posesion el resguardo expedido por el Depositario municipal si esta se constituye en metálico, ó la copia de la escritura inscrita en el Registro de la propiedad, si fuese en fincas, de cuyo documento se dará cuenta en la sesion mas próxima que celebre el Excmo. Ayuntamiento, quedando mientras tanto en suspenso el nombramiento.

Art. 61. Las cantidades que tenga suplidas al cesar eu este cargo, del fondo destinado á dicho objeto, le serán devueltas por el Ayuntamiento cuando recaiga la aprobacion de sus cuentas. La Comisión inspectora cuidará muy especialmente que los suplementos que se hagan de dicho fondo no excedan en ningun caso de dos mil pesetas, ni que á este se le dé otra aplicacion que la de enjugar las diferencias que resulten en el precio de las carnes contratadas para la regulacion, practican-do arqueos cuando lo estime conveniente.

Art. 62. Las obligaciones del Administrador serán:

1.<sup>a</sup> Asistir al registro semanal de todos los Jueves y á los extraordinarios que se celebren para abastecer de carnes las tablas reguladoras.

2.<sup>a</sup> Extender inmediatamente despues de verificada la subasta, una relacion de los abastecedores por el riguroso turno de la escala que se haya formado con vista de las proposiciones, la cual remitirá al Alcaide para que disponga que se cite con la conveniente anticipacion á los dueños de los ganados, tan

luego como se le dé conocimiento del pedido de carnes hecho por los cortadores para la venta del siguiente día.

3.ª Asistir al romaneo de las carnes y autorizar su resultado anotándolo en el Registro diario, como asimismo la clase de las reses de que proceden, nombre de sus dueños y derechos que devenguen con arreglo á las tarifas respectivas. En las que se destinen al abasto de las tablas reguladoras, anotará además el nombre de los cortadores á quienes se entregan, precio á que hayan sido registradas y su importe con arreglo al mismo, precio á que se han cedido á los cortadores y su importe con arreglo al mismo, y desembolso ó ingreso que obtenga el fondo supletorio en cada operacion.

4.ª Liquidar tambien el importe de las reses que han de venderse en las tablas del Municipio y hacer entrega de su valor en efectivo metálico á los dueños de las mismas, dentro de las veinte y cuatro horas siguientes á su degüello, mediante factura talonaria duplicada en que se espese el peso, tipo del remate, importe de las carnes, y cantidad líquida que perciben. Una de estas dos facturas la firmará el Administrador y se entregará al interesado, y en la otra que ha de quedar unida á un libro, firmará el abastecedor en prueba de conformidad.

5.ª Entregar á los abastecedores y expendedores de la Administracion Municipal las carnes que hubiesen entregado ó pedido, con una cédula talonaria en que conste las reses ó cuartos de estas que dejan ó llevan, su peso y el importe de ellas con arreglo al precio de regulacion, el cual deberán satisfacer los segundos dentro de las veinte y cuatro horas siguientes, y en caso de no verificarlo se exigirá á sus fiadores mancomunados y solidarios suspendiendo entretanto el suministro de carnes á los individuos que incurran en dicha falta.

6.ª Recaudar los derechos de degüello de las reses que se sacrificuen por cuenta de los particulares y el producto de los despojos pertenecientes al ganado afecto al Registro, facilitando á los dueños de unos y otros sus correspondientes cartas de pago.

7.ª Recaudar igualmente los derechos de consumo de las carnes y despojos con la intervencion del Alcalde, expidiendo recibos talonarios que les facilitará la seccion Central del ramo, interin dicho impuesto se administre por el Ayuntamiento y no se nombre un personal ad-hoc para el desempeño de dicho fielato. Los libros y matrices que anteriormente se mencionan deberán archivarse á su terminacion en la Secretaría del Ayuntamiento.

8.ª Ingresar al fin de cada semana en la Depositaria de fondos municipales el producto de los despojos y derechos de degüello que haya percibido, haciendo lo propio, pero diariamente, con las cantidades recaudadas por el concepto de consumos.

9.ª Remitir diariamente al Sr. Alcalde nota autorizada en que conste por clases el número de reses sacrificadas, peso de sus carnes, importe de las mismas cuando procedan del Registro; idem de los derechos de degüello y producto de despojos; cantidad ingresada en el fondo supletorio ó desembolso hecho por el mismo.

10.ª Facilitar las guias que deben acompañar á las carnes en su conduccion á los puestos de venta, en las cuales se expresarán los nombres de los tablajeros que han de expenderlas y totalidad de cabezas y su peso.

11.ª Sujetar la contabilidad á las reglas que se le dicten por la Contaduría del Ayuntamiento, estando en esta parte subordinado á la Comision de Hacienda del mismo.

12.ª Ejecutar las órdenes que reciba del Alcalde, relativas á asuntos de su peculiar cargo.

13.ª Dar parte á dicha Autoridad de las faltas ó infracciones de este Reglamento que se cometan y de cuantos otros hechos observe y considere punibles.

### **De los auxiliares.**

Art. 63. Estos empleados estarán á las inmediatas órdenes del Administrador en todo lo relativo á las disposiciones que

contiene este Reglamento, pudiendo el de mas categoría sustituirlo en sus ausencias y enfermedades, pero bajo la direccion del Alcaide, á quien en estos casos corresponde de derecho la Jefatura superior del establecimiento.

### **Del mozo de oficio**

Art. 64. Dicho funcionario estará á las órdenes del Administrador y demás empleados subalternos, teniendo entre otras las obligaciones siguientes: 1.º Verificar diariamente y con media hora de anticipacion á la en que deba comenzar el despacho, el aseo de la oficina del Administrador con su mobiliario y accesorios, permaneciendo en el establecimiento hasta que concluyan todas las operaciones. 2.º Conducir diariamente los fondos que se recauden á la Depositaria del Ayuntamiento asi como tambien los libros, partes y todo cuanto concierna al servicio de su dependencia.

### **Del Inspector de carnes.**

Art. 65. La inspeccion de carnes estará á cargo de un profesor veterinario ó el número de ellos que se considere necesario para el mejor servicio del establecimiento, el cual tendrá las obligaciones que siguen: 1.º Reconocer los ganados que concurran al mercado de carnes en vivo y expedir las patentes de sanidad para que se les permita la entrada en la dehesa concejil, ó lo que proceda en caso de hallarse aquellos atacados de enfermedad contagiosa. 2.º Visitar una vez en semana, por lo menos, la mencionada dehesa para cerciorarse del estado de las reses existentes en la misma, dando parte al Alcalde de las novedades que ocurran. 3.º Reconocer diariamente el ganado que ingrese en los corrales del Matalero y hacer el señalamiento de los que se encuentren en condiciones aceptables para el consumo y los que deban ser desechados por falta de robustez ó insalubridad, reseñando los que se encuentren en el primer caso en el libro que al efecto llevará el Alcaide. 4.º Practicar un segundo reconocimiento mas minucioso, despues de muer-

tas y cuarteadas las reses, para cerciorarse mejor de si sus carnes se encuentran en perfecto estado de salubridad, ordenando la segregacion de cualquiera parte que pueda estar dañada. 5.º Dar conocimiento al Alcaide de cualquier foco de infeccion que note en el establecimiento, para que procure evitarlo ó corregirlo al momento, así como tambien de las carnes que conceptúe insanas, para que este lo comunique al Sr. Alcalde y se disponga su quema, la cual deberá efectuarse á presencia y bajo la responsabilidad de ambos funcionarios previo aviso á los dueños. 6.º Verificar los reconocimientos especiales que se le ordenen por el Alcalde dentro ó fuera del establecimiento. 7.º Visitar asiduamente los depósitos de carnes de los tableros y los puestos de expendicion denunciando las faltas que por cualquiera circunstancia puedan perjudicar la salud pública. 8.º Determinar las bajas de que tratan los artículos 42 y 43 con arreglo á sus conocimientos sin admitir en esta parte consejos ni reconvenciones. 9.º Expedir certificaciones de los actos de su facultad, cuando los interesados lo reclamen y la Autoridad lo estime conveniente.

### **Del Alcalde.**

Art. 66. La providad, honradez y actividad son las cualidades que mas deben resaltar en este funcionario, el cual es el obligado en primer termino á sustituir al Administrador en sus enfermedades y ausencias.

Art. 67. A sus inmediatas órdenes estarán todos los operarios del establecimiento con los cuales será inflexible en el cumplimiento de las obligaciones que respectivamente se les asignan en este Reglamento.

Art. 68. Sus demás obligaciones serán:

1.º Velar por la conservacion del edificio y de todos sus enseres, dando parte al Alcalde de los que se inutilicen, para que se compongan ó sustituyan con otros, escepto en los casos que los deterioros ocurran por descuido ó negligencia de los operarios, que serán de cargo de los causantes.

2.ª Cuidar bajo su mas estrecha responsabilidad de que se observen todas las prescripciones de este Reglamento y cuantas demás órdenes se le comuniquen para el mejor servicio del establecimiento.

3.ª Procurar por todos los medios que estén á su alcance que reine el orden mas perfecto dentro del establecimiento, evitando apuestas y disputas de cualquiera clase que fuesen dentro del mismo.

4.ª Hacer observar la regularidad establecida en las horas de encierro, matanza, peso y demás operaciones propias del establecimiento.

5.ª Procurar que se conserven en el mayor aseo todas las oficinas, y especialmente aquellas donde se efectua la matanza evitando por todos los medios posibles los focos de infeccion de que se aperciba ó de que le den conocimiento el Inspector veterinario ó dependientes del establecimiento.

6.ª Impedir que se capoteen las reses destinadas á la matanza, así como tambien que se les echen perros, procurando que estén en el mayor sosiego y calma cuando vayan á sacrificarse.

7.ª Cuidar de que todas las operaciones de la matanza se ejecuten con estricta sujecion á las reglas establecidas y en la forma que se previene en el cuadro de obligaciones de los matarifes.

8.ª Presenciar el peso de las reses, impidiendo que se les rebaje cantidad alguna por hallarse dañada, á causa de contusion ó golpe, toda vez que esta operacion debe hacerse préviamente al verificar la limpia, inutilizando la parte que á juicio del perito se encuentre en mal estado.

9.ª No permitir que los oficiales matarifes salgan del establecimiento con la ropa destinada para el servicio de la matanza ni con instrumentos de su trabajo.

10.ª Impedir asimismo que salgau del edificio operarios ó persona alguna llevando lios, talegos, cestas ó bultos de otra cualquier clase que infundan sospecha, en cuyo caso serán re-

conocidos por el portero, y si se les encontrase carne estraida de las reses, quedarán detenidas hasta que la Autoridad resuelva.

11.ª Dar parte diario por escrito al Alcalde de todas las novedades que hubiesen ocurrido en el establecimiento, con expresion de las faltas cometidas por los operarios en el cumplimiento de sus obligaciones.

12.ª Remitir igualmente nota de las reses sacrificadas en el dia separándolas por clases, peso de cada una y nombres de sus dueños.

13.ª No conceder licencias para faltar por poco ni mucho tiempo al desempeño de sus obligaciones á los empleados ni operarios, los cuales deberán solicitarlas del Alcalde.

14.ª Suspender á cualquiera de los empleados ú operarios que estén á sus órdenes, habiendo motivo justo para ello, dando parte seguidamente al Alcalde para la determinacion correspondiente.

15.ª Cuidar de que los oficiales matarifes sean filiados anotando en sus hojas respectivas las faltas que cometan, como igualmente el castigo que la Autoridad les imponga, haciéndoles comprender que la reincidencia por tercera vez será penada con separacion del servicio y que en casos de enfermedad, previamente justificada, solo tendrán derecho á percibir el jornal de siete dias.

16.ª Presentar mensualmente al Alcalde una lista de los haberes devengados por el personal del establecimiento, con expresion de nombres, clases y dias que hayan faltado al trabajo, la cual pasará con decreto de dicha Autoridad á la Contaduría de fondos municipales para los efectos correspondientes.

17.ª Llevar tres libros: uno para copiar por orden cronológico todas las comunicaciones y órdenes que reciba, otro para anotar las filiaciones de los operarios y faltas que cometan y otro para anotar las reses que se degüellen diariamente, su clase, peso, hierro, nombre de sus dueños y demás datos que convengan para que en todo tiempo puedan identificarse.

Los asientos de este último libro deberán hacerse en el acto de la matanza y del peso y ser autorizados con la firma del perito veterinario; remitiéndose el libro á su terminacion á la Secretaria del Ayuntamiento para archivarlo.

18.ª Formar un inventario de todos los enseres, muebles y utensilios del establecimiento que renovará todos los años y remitirá al Alcalde con el V.º B.º del Presidente de la Comision inspectora, espresando cuáles son los de nueva adquisicion y cuáles los inutilizados en el servicio.

19.ª Disponer con la debida oportunidad la citacion de los abastecedores á quienes por turno corresponda presentar las reses que han de degollarse para las tablas reguladoras.

20.ª Y finalmente intervenir la recaudacion de los derechos de consumos de las carnes y despojos, autorizando con su firma los libros respectivos, mientras el Ayuntamiento continúe encabezado con la Hacienda y no determine establecer un fiato independiente de la Administracion del Matadero.

### **Del capataz.**

Art. 69. Habrá un capataz de plantilla á cuyo cargo estará la matanza de las reses vacunas, lanares y cabrias, y otro temporero que se encargará de la de los cerdos, siendo ambos los jefes inmediatos de las respectivas cuadrillas de oficiales matarifes.

Art. 70. Las obligaciones comunes á ambos serán.

1.ª Pasar lista á sus subalternos antes de comenzar la matanza y despues de terminadas todas sus operaciones, dando cuenta al Alcaide de las faltas de presentacion ó tardanza que estos cometan.

2.ª Distribuir entre sí y los oficiales matarifes las operaciones del trabajo, utilizando los conocimientos especiales de cada uno para que aquellas se ejecuten con la mayor brevedad y perfeccion.

3.ª Hacerles guardar el órden y compostura convenientes durante las horas de servicio, sin permitir juegos, bromas ó insultos, ni palabras que ofendan la moral.

4.º Prohibir que se degüelle res alguna sin hallarse presentes el Alcaide y profesor veterinario.

5.º Cuidar con todo esmero que no se maltraten las reses en vivo y que el desuello y demás operaciones se practiquen con el mayor asco, sin acuchillar las pieles ni dejarles carne adherida, y que los instrumentos destinados á la matanza se encuentren siempre en buen estado de servicio, dando parte al Alcaide de cualquier falta que observe.

6.º Practicar por sí mismo el despiltracado de las reses, sujetándose en esta parte á lo prescrito por el art. 22.

7.º Verificar el peso de las carnes y publicar su resultado en voz clara é inteligible para la mas completa satisfaccion de los interesados. Esta obligacion podrá delegarla en uno de los oficiales que tengan la práctica é idoneidad necesaria para el desempeño de tan delicado cargo, prévia autorizacion del Alcaide.

8.º No permitir la entrada en las naves á persona alguna durante las horas de matanza, escepcion hecha de los empleados, abastecedores, ó interesados, haciendo lo propio al tiempo del romaneo.

9.º Dar cumplimiento á cuantas órdenes reciba de los Jefes del establecimiento relativas al mejor servicio del mismo.

### **De los matarifes.**

Art. 71. En armonia con lo dispuesto por el art. 69 habrá dos brigadas de oficiales matarifes y abrazadores, compuestas cada una del personal que sea indispensable, la primera de las cuales será permanente y se dedicará á la matanza de las reses vacunas, lanares y cabrias, y la segunda con carácter temporal para la práctica de las mismas operaciones respecto á los cerdos.

Art. 72. Para obtener dicho puesto será indispensable que los aspirantes justifiquen su buena conducta; no padecer enfermedad cutánea calificada de contagiosa, y haber demostrado anteriormente su aptitud é inteligencia en el ejercicio de dicha profesion, obligándose al propio tiempo á cumplir en la parte

que les corresponda los preceptos de este Reglamento y especialmente los que siguen:

1.º Estar subordinados al capataz, bajo cuya direccion ejecutarán las operaciones de su oficio.

2.º Recojer las maromas y demás útiles del establecimiento y las herramientas de matanza, tan pronto como queden terminados los trabajos del dia, dejándolas limpias y en buen orden para el siguiente.

3.º No salir del establecimiento sin haberse lavado y mudado de vestidos, dejando en el guardaropa los destinados al servicio, despues de encarradas las herramientas.

4.º Verificar la espencion de carnes en las tablas reguladoras en los casos que la Autoridad lo disponga, bien sea con la retribucion que por este Reglamento se asigna á los tablajeros, ó con la de un sobresueldo que no podrá bajar del jornal diario que ordinariamente disfruten.

Art. 73. Los oficiales y abrazadores no podrán abandonar sus destinos sin dar cuenta al Alcaide con un mes de anticipacion para que este lo comunique al señor Alcalde y pueda proveerse oportunamente la vacante.

Art. 74. Podrán admitirse para hacer su aprendizaje á los jóvenes que lo soliciten siempre que no bajen de la edad de catorce años y tengan la robustez necesaria, sin quedar relevados por su calidad de meritorios, del cumplimiento de las obligaciones impuestas á los matarifes de número, siendo preferidos para cubrir las vacantes que ocurran los que por su mayor aplicacion y buena conducta se hayan hecho acreedores á ello.

Art. 75. Los operarios que falten al respeto debido á sus jefes, se presenten embriagados, promuevan cuestiones, admitan propinas ó gratificaciones, no ejecuten las faenas de matanza en la forma prevenida, ó tengan participacion en algun fraude, serán inmediatamente espulsados por el Alcaide sin perjuicio de las demás penas á que se hayan hecho acreedores segun la gravedad de la falta.

### **Del portero.**

**Art. 76.** El nombramiento de portero deberá recaer en persona de notoria honradez que sepa leer y escribir y sea de un carácter inflexible, en cuanto no se oponga á las reglas de buena educacion.

**Art. 77.** Las obligaciones de este funcionario serán:

1.º Estar á las órdenes del Alcaide, vigilando constantemente la puerta principal del Establecimiento.

2.º Impedir la entrada á toda persona que no vaya de oficio, sin permiso del Alcaide ó del Administrador, ó de quien ejerza sus funciones, no consintiéndola de ningun modo con perros.

3.º No permitir la salida del establecimiento á los oficiales durante la matanza, despues de la cual podrán efectuarlo siempre que vayan limpios y aseados, y de ningun modo con las ropas de trabajo ni con los instrumentos de su oficio.

4.º Detener á toda persona que trate de salir llevando consigo talegos, cestas ú otros bultos que infundan sospecha, en cuyo caso deberá registrarlos y si les encontrase carnes ó algunos útiles que pertenezcan al Establecimiento, procederá á su detencion dando parte al Alcaide.

5.º Conservar en su poder las llaves de los corrales á fin de que los ganados que se destinen á la matanza no sufran detencion á su entrada y especialmente los que sean conducidos en carros, á los cuales deberá franquear la entrada á cualquier hora que lleguen, ayudando á su descargue si fuese preciso.

6.º Tomar nota del número de cabezas de cada especie de reses que entren en el Matadero y del nombre de sus propietarios.

7.º Cuidar de que las carnes y despojos salgan del Establecimiento en los carros destinados á este servicio y que estos no se detengan tan luego como sus conductores presenten las papeletas de salida autorizadas por el Administrador.

8.º Impedir la aglomeracion de personas junto á la puerta

del edificio, para que el paso se encuentre espedito durante las horas de la matanza.

9.º Avisar á los abastecedores á quienes por turno corresponda, el número de reses que para el día siguiente hayan de presentar en el Matadero, sujetándose á las órdenes que sobre este punto reciba del Administrador y del Alcaide.

10.º Tener siempre en el mejor estado de limpieza la portería y jurisdiccion exterior del edificio, las habitaciones destinadas para la comision inspectora, oficinas del Alcaide y de los peritos veterinarios y el gabinete de inspeccion y reconocimiento de carnes, con cuanto mas convenga al mejor servicio de estos departamentos, supliendo las obligaciones del mozo de nave en los casos de enfermedad ó ausencia.

11.º Y finalmente barrer los corrales, calles y patios del edificio, dando conocimiento al Alcaide de cualquiera falta ó desperfecto que observe.

#### **Del mozo de nave.**

Art. 78. Las obligaciones de este dependiente serán el asco y limpieza diaria de las naves donde se verifique la matanza; de los almacenes de carne; oficinas del peso y el pilon para el lavado de los despojos, así como tambien el de caldear el horno cuando deba quemarse alguna res ó carnes insalubres y el de los hierros para marcar los ganados desechados, cuidando de estinguir el fuego cuando se terminen dichas operaciones y teniendo á su cargo el depósito de combustibles.

### **CAPÍTULO VI.**

#### **De los expendedores de las tablas de regulacion.**

Art. 79. Además de las condiciones y deberes que se exigen á dichos expendedores por el art. 46 de este Reglamento deberán subordinarse á las siguientes:

1.º Garantizar por medio de fianza personal mancomunada y solidaria á satisfaccion del Administrador el valor de las car-

nes que se les suministre, así como también el buen desempeño del referido cargo.

2.º Tener los puestos de expendición en buen estado de limpieza y comprobadas las balanzas y pesos por el fiel contraste.

3.º Verificar la venta en la proporción de carne y hueso que determina el art. 41 y devolver el sobrante dentro del plazo marcado por el 44.

4.º No expender bajo ningún pretexto carne alguna sin la parte de hueso que le corresponda. Esta falta será penada con la multa de diez pesetas por la primera vez y con la suspensión del cargo en caso de reincidencia.

5.º Fijar en punto visible del puesto un tarjetón en que se anuncie con gruesos caracteres, el precio de cada kilogramo de carne y la clase de res de que procede, no pudiendo expenderse en una misma tabla las de vaca y carnero ó macho cabrío.

6.º Establecer entre sí y en la forma que la autoridad determine un turno permanente para la venta, á fin de que en horas extraordinarias y cuando el público lo necesite pueda surtirse de tan indispensable artículo.

7.º Hacer los pedidos por escrito al Alcaide media hora antes de que empiece la matanza, poniéndose previamente de acuerdo respecto a las reses ó fracciones que cada cual necesite, que no podrá ser nunca menos de un cuarto, á fin de que no resulte ningún sobrante. En la última matanza de la semana deberá hacerse el pedido fijo y con veinte y cuatro horas de anticipación.

8.º Sortear entre sí y con la intervención del Alcaide las reses sacrificadas para la regulación á fin de evitar enojosas preferencias. Dicho sorteo deberá efectuarse después de cuarteadas las reses y de separarles el despojo, y el señalamiento se efectuará por el capataz ó quien haga sus veces.

9.º Satisfacer en monedas usuales y corrientes, dentro de las veinte y cuatro horas posteriores á la matanza, el importe de las carnes recibidas, sin cuyo requisito no les serán suministradas las del nuevo pedido, además de exigir la responsabilidad á los fiadores mancomunados y solidarios.

10.ª Concurrirán al acto del romaneo para hacerse cargo de las carnes que tengan pedidas y recoger la papeleta en que conste el peso de las mismas, la cual presentarán al día siguiente al Administrador para que anote el pago de su importe y se la devuelva.

11.ª Como retribucion de su trabajo percibirán 12 céntimos de peseta por cada kilogramo de carne que expendan, los cuales se aumentarán al precio que fije cada semana el Presidente del Registro, sin que puedan alterarlo hasta que empiece el ejercicio de otra nueva licitacion y solamente en el caso de que la Autoridad lo juzgue conveniente. Cuando el aprovechamiento de despojos no sea objeto de un contrato, tendrán opcion ó recogerlos los tablajeros á quienes correspondan en suerte las reses respectivas, abonando los derechos de degüello.

Art. 80. Los expendedores de carnes de las tablas reguladoras no podrán por razones de incompatibilidad con su oficio, tomar parte en las licitaciones que se verifiquen semanalmente para el acopio de ganados con destino á las mismas.

## CAPÍTULO VII.

### Disposiciones generales.

Art. 81. Exigiendo todas las operaciones del Matadero perfecta inteligencia de su mecanismo y la fuerza y robustez necesaria para ejecutarlas con la rapidez y limpieza que son de desear no podrán desempeñar cargo alguno en el expresado establecimiento las personas que carezcan de estas condiciones.

Art. 82. Los dependientes del Matadero que faltaren al cumplimiento de sus obligaciones ó se les sorprenda en fraude ó amaño con los tablajeros ó abastecedores, serán suspensos de empleo y sueldo por quince dias si la falta no fuese grave: siéndolo ó reinsidiendo, serán destituidos del destino, además de las penas que merezcan por su delito.

Art. 83. Igual castigo se impondrá á los que conociendo alguna infraccion en la observancia de este Reglamento no la denuncien á la Autoridad.

Art. 84. También serán destituidos en el acto y sujetos á la penalidad correspondiente, los empleados que tomen parte en la compra de ganados, de pieles ó despojos, ó abusen de su cargo en perjuicio de los abastecedores ó del público.

Art. 85. Los individuos de la Guardia Municipal prestarán el debido auxilio en el Matadero vigilando en union y de acuerdo con el portero el exacto cumplimiento de todas y cada una de las disposiciones contenidas en este Reglamento, y muy especialmente las que tienen por objeto evitar el fraude en la expendicion de carnes. A este fin, el Jefe de dicho cuerpo designará diariamente el número de individuos que considere necesario para practicar con toda exactitud tan importante servicio.

## CAPÍTULO VIII.

### **Disposiciones transitorias.**

Art. 86. Si durante el trascurso de un año á contar desde el dia en que sea aprobado, se observara en la práctica la necesidad de introducir alguna modificacion ó adiccion no esencial en este Reglamento, queda autorizado el Sr. Alcalde para verificarla, de acuerdo con la Comision del Matadero. Pasado este tiempo no podrá alterarse sino por acuerdo del Excmo. Ayuntamiento votando en favor de la reforma las tres cuartas partes por lo menos de los señores Concejales que compongan dicha Corporacion.



*D. Antonio Vazquez Velasco, Jefe honorario de Administracion Civil y Secretario del Excmo. Ayuntamiento Constitucional de esta capital.*

CERTIFICO: Que sometidos á la deliberacion y acuerdo de esta Corporacion municipal el Reglamento anterior y tarifas que le acompañan, fueron respectivamente aprobados en sesiones de veinte y seis de Enero último y tres del actual, determinándose que rijan sus preceptos desde primero de Marzo inmediato. Y para que conste lo consigno así en Córdoba á diez de Febrero de mil ochocientos ochenta y cinco.

ANTONIO VAZQUEZ.

V o B. o

*El Alcalde Presidente,*  
BARTOLOMÉ BELMONTE.

## APÉNDICE A.

*Tarifa para la conduccion de carnes desde el Matadero á los puestos públicos en los carros contratados por el Excelentísimo Ayuntamiento.*

GANADO VACUNO, LANAR Y CABRIO.	Pts. Cts.
Por cada res vacuna de sesenta y un kilogramo de peso en adelante. . . . .	1 0
Por cada despojo de idem idem idem. . . . .	50
Por cada res vacuna cuyo peso no esceda de sesenta kilogramos. . . . .	25
Por cada despojo de idem idem idem. . . . .	12
Por cada res lanar ó cabria de ocho kilogramos en adelante. . . . .	12
Por cada despojo de idem idem idem. . . . .	10
<b>GANADO DE CERDA.</b>	
Por cada cerdo, con inclusion de su despojo, que se conduzca á la parte alta de la poblacion, ó sea al distrito de la izquierda, incluyendo sus arrabales, hasta la distancia de un kilómetro desde las últimas casas que formen grupo. . . . .	75
Por idem idem á la parte baja ó sea el distrito de la derecha. . . . .	50

Fuera de estos limites el precio de conduccion será convencional entre los interesados y el contratista de dichos carros.

## APÉNDICE B.

*Tarifa de los derechos que deben cobrarse en el Matadero público por el degüello de reses.*

	Ptas.	Cts.
Por cada res vacuna cuyo peso no esceda de sesenta kilogramos.	3	•
Por id. id. de 60 1/2 á 80 kilogramos.	4	•
Por id. id. de 80 1/2 á 150 id.	8	•
Por id. id. de 150 1/2 á 200 id.	10	•
Por id. id. de 200 1/2 en adelante.	14	•
Por id. id. lanares y cabrias sea cualquiera su peso.	•	50

Quedan esceptuadas del pago de derechos, las rastras que no escedan de nueve meses en el ganado vacuno y de cuatro en el lanar y cabrio, debiendo para ello presentarse acompañadas de sus correspondientes madres y hallarse estas ubradas y con señales inequívocas de lactancia á juicio del Inspector veterinario. Las que no se presenten en esta formá ó sus madres no llenen los requisitos expresados pagarán con arreglo á su clase y peso los derechos marcados en la anterior tarifa.



