



para escaldado de despojos, servicios para destrucción de decomisos con el consiguiente aprovechamiento de subproductos tales como grasas gelatinas, cenizas, etcétera. Carril aéreo para el transporte de canales dentro del Matadero, nave para el sacrificio e inspección de aves, desuello e insuflado mecánico, servicio de duchas y salas de contratación para carniceros y ganaderos, todo ello dentro del espacio más apropiado y siempre en cadena, de forma que ningún servicio interrumpa a otro y de manera que el ganado realice movimientos hacia adelante, desde el corral de espera, nave de sacrificio y nave de oreo. De momento faltará una cosa que con pesar no la tendrá, y es nada menos que el frigorífico. La nueva instalación en la Ronda del Carmen de los mismos, hace que el Matadero no la posea. Me parece, aunque ello resultase a primera vista algo difícil, que debiera dejarse el local preparado dentro del mismo Matadero y cuando fuese posible, y es siempre aconsejable, dichas instalaciones se trasladasen, con lo cual ganaría el mismo edificio y sobre todo la higiene de la carne, que al final de cuentas es lo que interesa. Téngase esto muy presente, pues representa mucho en un Matadero nuevo y de la capacidad de sacrificio como es el de Ciudad Real.

Esto es un esquema de lo que será la nueva instalación de la cual tenemos muchas ganas de ver cómo se coloca la última teja.

SIXTO LEON