

RELACIONES ENTRE LOS ABASTOS DE MONTEVIDEO Y CANELONES *

WALTER GARCÍA VIDAL **

El Departamento de Canelones, en estos últimos años, ha estado incidiendo sobre el abasto de la Capital en forma marcada y preponderante, comparado con los restantes departamentos del Interior.

Es por ello que en el estudio de nuestra comercialización de carnes, debemos preocuparnos de:

- I. Analizar la situación actual del Departamento de Canelones y subsiguientemente sugerir normas para su mejor ordenamiento, y
- II. Buscar soluciones tendientes a evitar las inconveniencias que pueda provocar en nuestro comercio interno de carnes, la mencionada incidencia.

I

Entrando en el análisis de las características actuales del abasto del Departamento de Canelones —punto obligado de partida para planear toda modificación o mejora—, nos encontramos con los siguientes elementos que actúan en el problema:

- 1) Mataderos rurales.
- 2) Mataderos que abastecen centros poblados.
- 3) Mataderos limítrofes.
- 4) Medios de transporte de carne.
- 5) Carnicerías.

1) MATADEROS RURALES.—Pequeños locales dispersos en el medio rural, que en número aproximado de 50, realizan faenas de un promedio de 10 a 15 reses mensuales. Sus instalaciones son mínimas, dado que en general, son un complemento dentro de una granja.

La distribución de su carne se realiza ya troceada, vendiéndola de puerta en puerta en la vecindad rural, mediante carros jardineras.

* Conferencia pronunciada el día 13 de noviembre de 1952, correspondiente al ciclo sobre "Producción y comercialización de carnes".

** Médico Veterinario. Jefe del Servicio de Inspección de Mataderos del Dpto. de Canelones. Jefe de trabajos prácticos del Instituto de Industria Animal de la Facultad de Veterinaria.

2) **MATADEROS QUE ABASTECEN CENTROS POBLADOS.**—Establecimientos que en número de 70, están ubicados en la vecindad de las poblaciones. Sus instalaciones en la totalidad, son deficientes, tanto en sus aspectos higiénico como industrial.

Sus faenas llegan en algunos casos hasta 20 reses diarias, carne que distribuyen mediante camiones más o menos apropiados, a las carnicerías ubicadas en las poblaciones cercanas. Poseen un estricto contralor municipal, pero, salvo 4 mataderos, los restantes carecen de inspección veterinaria.

3) **MATADEROS LIMÍTROFES.**—En número de 20 están ubicados en una zona vecina al Departamento de Montevideo, que podemos establecer de un ancho de 8 kilómetros. Sus características son en extremo variadas, ya que hay desde los que poseen playas de faena y plantas de aprovechamiento de subproductos muy buenas, hasta los que carecen en absoluto de comodidades higiénicas e industriales. La mayoría de ellos (14), poseen inspección veterinaria permanente.

La carne procedente de sus faenas, se destina a carnicerías propias o de terceros, ubicadas por lo general en la trayectoria de los caminos de entrada a Montevideo, y muchas de ellas instaladas a pocos pasos del perímetro del departamento de la capital. Es evidente, entonces, que además de abastecer a las poblaciones que incluye la faja de terreno mencionado, tienen como clientes, a consumidores que ya sea por tránsito o expresamente llegados, provienen de Montevideo.

En referencia al abastecimiento de la capital con carne procedente de Canelones, diremos además, que en época de escasez de carne fresca, se realiza un trasiego al por mayor, de cuartos provenientes de mataderos de las tres clases referidas y lo que es más grave, aun de mataderos clandestinos. Este comercio al por mayor, lógicamente se ha tratado de reprimir por sus características ilegales. En cambio, se han permitido las compras al menudeo, que realizan los particulares directamente.

4) **SOBRE LOS MEDIOS DE TRANSPORTE.**—Ya hicimos referencias del caso, al describir las formas de distribución de la carne procedente de las tres clases de mataderos.

5) **CARNICERÍAS.**—Estos comercios minoristas que en estos últimos años han proliferado, están ubicados dentro de los centros poblados y sobre las carreteras, en especial, las de entrada a la capital. En general, son particulares, aunque existen algunas de propiedad municipal, que actúan como carnicerías testigos.

El Municipio aprueba sus instalaciones y realiza un contralor higiénico y de identificación de procedencia de las reses.

Por lo precedentemente expuesto, vemos que el panorama del abasto de Canelones tiene características muy complicadas, situación que tiende a hacerse cada día más compleja si no se actúa con soluciones de fondo en el problema, dado que las medidas de represión son insuficientes. Es así que en el año 1941, había 70 mataderos; actualmente pasan los 140. Es imposible pensar que se pueda realizar un contralor higiénico-sanitario y mismo fiscal, con tan numeroso grupo.

Felizmente, en el camino de encontrar soluciones de fondo para la referida situación, se han unido para colaborar, los dos organismos que tienen atribuciones en lo relacionado a habilitación y contralor de mataderos. Ellos son, un organismo nacional: la Dirección de Ganadería y uno departamental: la Intendencia Municipal de Canelones, los que animados del mismo propósito, estimaron la conveniencia de realizar una tarea de colaboración en base a las atribuciones que le confiere al primero, la ley 3606 y al segundo, la ley 9515.

Fruto de esos propósitos, ha sido la designación de una Comisión que, integrada por técnicos de ambas reparticiones, actualmente proyecta una nueva ordenanza de abasto para el departamento de Canelones. Si bien no ha finalizado aún su estudio, ya ha propuesto y conseguido de las autoridades pertinentes, que no se habilite ningún nuevo matadero en el departamento, ni aun en forma precaria, con lo que se ha asegurado que el panorama no se complique más, como era su tendencia.

Sugiero a continuación, las soluciones que estimo más convenientes para un mejor ordenamiento del abasto de Canelones. Para ello, seguiremos el mismo orden descrito anteriormente.

1) MATADEROS RURALES.— Dado sus escasos volúmenes de faena, y su sistema de venta al menudeo —directamente puerta en puerta en el medio rural—, lo que significa que no inciden mayormente en el problema, su mejor ordenamiento consistirá simplemente en asegurarse que en el futuro —al limitar las otras clases de mataderos—, no puedan éstos cobrar volumen.

Al respecto, convendría dejar establecido en la ordenanza proyectada, que los mataderos rurales no podrán vender carne al por mayor —es decir, a las carnicerías— y que sus jardineras de distribución, debidamente identificadas, no podrán transportar cuartos enteros, sino sólo en trozos.

En relación a sus instalaciones, se será severo en lo concerniente a la aplicación del artículo 612 del Código Rural, que prohíbe arrojar a todo curso de agua, residuos de mataderos, por ser ello un factor importante en la higiene rural.

2) MATADEROS QUE ABASTECEN CENTROS POBLADOS.— En esta clase de mataderos radica en su máxima importancia el abasto propiamente dicho del departamento.

Acerca de su *naturaleza*, la Comisión referida ha considerado la conveniencia de que estos mataderos centralicen la faena de una zona

y sean municipales, basándose en la buena marcha que lleva el matadero Municipal de Las Piedras, que en el año 1951 dió un margen de ganancias de \$ 72.297,00. Lógicamente, en esta cifra no se incluyen los derechos fiscales, que por igual se aplican a todos los mataderos.

En mi modesta opinión, pienso en el interés que habría en organizarlos en forma de una Cooperativa de Administración Mixta, en donde el Estado y el Municipio serían los accionistas principales con participación en la administración, pudiendo ser los ganaderos y mataderistas actuales, también accionistas.

La inclusión en una Cooperativa de esta índole, del Frigorífico Nacional, significaría indirectamente la representación del Estado, municipios y ganaderos. De aprobarse la nueva ley de carnes que modifica la estructura del Frigorífico Nacional, habría que ir a la inclusión directa de los municipios, porque la ley les confiere a ellos facultades relacionadas a los servicios de aprovisionamiento para sus poblaciones.

Acerca de sus *características*, ello va ligado estrechamente al número de mataderos centralizadores que deben funcionar. De seguirse la tesis sustentada por el Dr. Bauzá, en un meditado estudio incluido en su reciente libro "Abasto de carnes", en que auspicia "la creación de seis micropackings, a ubicarse estratégicamente en el Interior, con una faena base de 200 vacunos diarios para cada uno", correspondería reservar dos para el departamento de Canelones, dada su matanza anual de más de 100.000 vacunos, aunque esta faena no puede considerarse real, porque cabe descontar unos 20 a 25 mil vacunos anuales que se desvían al consumo de Montevideo.

Opino, partiendo de la base de que ninguno de los mataderos actuales que abastecen centros poblados, está en condiciones higiénicas e industriales, cabe la posibilidad de instalar un matadero centralizador en la zona noroeste, destinado a abastecer principalmente las importantes poblaciones de Canelones y Santa Lucía.

Dicha posibilidad, sería la más inmediata, dejando para más adelante el establecimiento de uno o dos mataderos centralizadores en el lado Este del departamento, a ubicarse estratégicamente.

Con ambos mataderos, a los que habría que agregar el actual municipal de Las Piedras, ubicado en la zona limítrofe para atender las poblaciones vecinas (Las Piedras y La Paz), se daría una solución bastante satisfactoria al abasto del departamento, dado sus consecuencias beneficiosas de una mejor defensa de la salud humana, mediante la Inspección Veterinaria permanente, su efectiva contribución a la economía nacional, debido a un correcto aprovechamiento de subproductos y su más segura percepción fiscal.

Posiblemente, en otros departamentos del Interior, no sea necesaria esta multiplicidad de mataderos centralizadoras, y con uno sólo o mismo en conjunción con los departamentos vecinos, podría ser suficiente. Pero el departamento de Canelones, tiene características muy particulares: densamente poblado (250.000 habitantes), y con una ri-

queza agraria basada en pequeñas explotaciones intensivas, donde se produce preferentemente verduras, frutas y leche.

Considero que pensando en esa producción, el matadero centralizador puede ser en el futuro, un centro de conservación de alimentos perecederos, ya que el matadero significa cámaras frías, y cámaras significa posibilidad de conservar frutas, verduras y cremas para los períodos fuera de estación. Está entendido que a ello se debe ir en forma gradual, cimentando bien cada paso.

3) MATADEROS LIMÍTROFES.—Estimo que con este grupo de mataderos, encontraremos las mayores dificultades, dado que enfrentamos la situación de veinte establecimientos, autorizados legalmente para establecerse, y con inversiones en algunos de ellos de capitales cuantiosos, puesto que han construído muy buenas playas de faena y plantas de aprovechamiento de subproductos, buscando con ello tal vez una mayor estabilidad para su futuro, al no hacerse pasibles de sanciones que, apoyadas en deficiencias, pudiesen provocar su clausura.

Entendemos que la situación de esta clase de mataderos se puede simplificar, cuando se asegure mediante medidas que analizaré más adelante, el aprovisionamiento de uno de sus principales clientes, el consumidor de la Capital.

Es lógico pensar que eliminada la causa, desaparecerá la consecuencia, y con ello nos referimos especialmente, a los organizados para el comercio ilegal al por mayor, restando los que abastecen poblaciones limítrofes, tales como el Municipal de Las Piedras, y los que han asegurado durante todo el año, una clientela minorista, procedente de Montevideo.

Es justo reconocer, que algunos de estos mataderos con carnicerías adjuntas, han asegurado esa clientela permanente, procedente de Montevideo, en base al buen troceo, cuidado y presentación que realizan de la carne. Como no hay disposiciones legales que impidan a un particular adquirir un producto donde más le convenga, fuera del departamento donde reside, solamente es posible neutralizar ello, ofreciendo lo mismo en las carnicerías de la Capital, donde desgraciadamente sabemos que salvo honrosas excepciones, se trabaja sin el minucioso trabajo que se merece un alimento tan valioso como la carne.

La preparación de un idóneo competente y responsable, que preparado por una Escuela de Carniceros regentee las carnicerías de la Capital, sería la solución, y con ello no haríamos más que seguir el ejemplo de todos los países europeos y Norteamérica.

Mientras ello no se produzca, las exigencias para este grupo de mataderos deben ser las máximas, buscando con ello la reducción al menor número posible. Tales exigencias serían: inspección veterinaria permanente, asegurando con ello la salud humana; instalaciones eficientes en lo relacionado a playa de faena y aprovechamiento de subproductos; destrucción de decomisos; purificación de aguas servidas; sellado apropiado de las reses para asegurar su identificación posterior; cuotas estrictas y bien controladas y no permitir cargar carne sino en los vehículos autorizados a esos efectos por la Intendencia Municipal.

4) MEDIOS DE TRANSPORTE.— Como medida general, todo vehículo que transporte carne, deberá estar autorizado a ese fin por la Intendencia Municipal, estableciéndose dos categorías:

- vehículos para mataderos rurales, que sólo podrán transportar carne troceada dado su sistema de venta directamente al consumidor rural. El nombre, número de registro y ubicación del matadero, deberán estar inscriptos en el exterior.
- Vehículos para mataderos que surten carnicerías, los que por transportar cuartos enteros deberán estar provistos de gancheras para colgarlos. Serán cerrados y forrados de chapa en su interior. Llevarán inscripto en el exterior, el texto: "Transporte de carne". No podrán por consiguiente, transportar carne, vehículos no autorizados, en cuyo caso se aplicarán las sanciones máximas, si es posible, el decomiso de carga y vehículo.

5) CARNICERÍAS.— Toda carnicería ubicada en el departamento, tanto en los centros poblados o sobre las carreteras, deberán expender únicamente, carne procedente de mataderos habilitados para vender al por mayor y con el sello de inspección veterinaria. Ello se controlará mediante una estricta identificación de sanidad y procedencia, evitando así la posibilidad de venta de carne procedente de mataderos rurales o clandestinos. Para estos últimos, la ley los castigará de acuerdo al peligro con que han expuesto la salud humana.

II

Analizando el panorama del abasto de Canelones y al dar normas para su mejor ordenamiento, hemos visto la incidencia de dicho departamento sobre el abasto de la Capital, que se evidencia en los períodos de escasez de carne fresca en Montevideo, especialmente en los meses de agosto, setiembre y octubre, aunque en algunos años ha abarcado todo el segundo semestre.

Mencionamos que la solución de fondo que corrija los inconvenientes de esa incidencia, es asegurar el aprovisionamiento de carne a la Capital.

A ello se llegaría, como ya se ha referido en su disertación el Dr. Lombardo, aumentando los stocks faenables, sacrificando animales de menor edad (tres años), manteniendo la calidad y discreta gordura; con medidas sanitarias y de crianza tendientes a un mayor pocreo y lo que es muy importante —dado que nos daría producción en el segundo semestre—, con el correcto manejo de las praderas naturales y preparación de las artificiales.

A lo mencionado en último término, que podríamos llamar *política de nutrición animal*, podríamos agregar como complemento, una *política de alimentación humana*, que al significar una mejor dieta, incluiría, lógicamente, una diversificación de proteínas, o lo que es lo mismo, bregar por un mayor consumo de carne ovina, lo que al reducir

el consumo actual tan elevado de carne vacuna, permitiera distraer cantidades mayores para la exportación.

Estimamos que ello es necesario, dado que si bien hay que pensar que los requerimientos del abasto son de una real necesidad y que deben garantizarse en su regularidad y cantidad, no es menos necesario, aunque indirecto y menos evidente, los beneficios que resultan para el país las exportaciones, debido a las cuales obtenemos las divisas para las importaciones tan necesarias para nuestro desarrollo económico.

Si bien soy optimista en la trayectoria de esta doble política (de alimentación humana y de nutrición animal), mucho me temo que no sean de efecto rápido, por lo que habría que complementarlo con medidas inmediatas, como sería, el consumo de carne conservada por el frío, dado que nuestra producción nos permite en la época de zafra, además de exportar y destinar al consumo inmediato, retener carne en las cámaras para destinar al consumo en el período postzafra, como complemento a agregar a la carne fresca cuando ésta sea insuficiente a los requerimientos de la población.

Me voy a permitir hacer algunas consideraciones sobre la carne congelada apoyado en observaciones realizadas en el extranjero y especialmente en la consulta de revistas y textos especializados, material que consultamos periódicamente en función inherente al cargo docente que desempeño en el I. de Industria Animal de la Facultad de Veterinaria. Tal experiencia, no obstante ser extranjera, nos debe servir de orientación para encontrar nuestras propias soluciones.

Ante todo, debemos destacar que desde hace muchos años, está comprobado científicamente que en la carne congelada:

- los elementos más valiosos que la integran, mismo las vitaminas, no se alteran ni se destruyen con la congelación;
- que la digestión de la carne congelada se realiza en igual forma y en el mismo tiempo que la carne fresca;
- que los elementos solubles (minerales y principios organolépticos), si bien se pierden en parte en la llamada congelación lenta, durante el proceso de descongelación, no se pierden en lo más mínimo en la llamada congelación rápida.

Habiendo mencionado dos tipos de congelación, diremos: Que la *congelación lenta* es el sistema que usamos en nuestro medio, teniendo como principal aplicación el destino a ultramar de mercados europeos, siendo factible en casos de emergencia, destinarlos al consumo local; la *congelación rápida*, que implica el congelamiento en trozos, es la solución que se ha estimado la más conveniente desde el punto de vista técnico y económico, para aplicar a los abastecimientos locales:

Algunos detalles sobre los dos sistemas, aclararán sobre sus respectivas aplicaciones.

La *congelación lenta*, realizada sobre el cuarto entero, significa por el sólo hecho de congelar masas profundas, un gasto mayor de las one-

rosas frigorías y decimos así, porque cuestan tres a cuatro veces más que las calorías. Además, debemos darnos cuenta que estamos gastando frigorías en elementos no alimenticios, tales como huesos, tendones, y excesos de grasa. Indudablemente, ello es imprescindible cuando se congela para exportar, pero no cuando se destina al abasto.

Respecto a su descongelación, también es muy onerosa, dado que ella debe ser gradual y lenta como fué su congelación. Se recomienda, por ejemplo, colgar los cuartos que conservan sus envolturas de algodón, en cámaras a 8° C., con 75 % de humedad. El estoque se deja con el propósito de absorber la humedad producida por la fusión de los cristales de hielo formados a expensas del agua libre que se separó en el proceso de la congelación.

Luego de una permanencia en estas condiciones, tres a cuatro días, según sean delanteros o traseros, en que los cuartos tendrán una temperatura interna de 0° C., se les extrae el estoque y regulando la cámara a 0° y aplicando corriente de aire, se dejan 24 horas, con el fin de estabilizar dicha temperatura y secar la superficie húmeda, con lo que se evita la mala presentación y la alteración precoz.

Lo anterior sería la etapa propiamente dicha de descongelación, pero con ello no es suficiente, puesto que es necesario fijar normas complementarias para las etapas correspondientes al carnicero y al consumidor, que de no tener en cuenta, harían fracasar el sistema.

El carnicero que recibe la carne a unos 3° C., y que el frigorífico le traerá en camiones cerrados, debe colocarla inmediatamente en el refrigerador que toda carnicería debe tener, y no colgarlas en gancheras como hace con la carne fresca. Su venta debe ser a breve término y el troceo a los efectos de esta venta rápida, se hará extrayendo la carne del refrigerador y reintegrando inmediatamente al mismo el resto del cuarto no vendido.

El consumidor, por su parte, debe conocer que al adquirir esta clase de carne, debe consumirla próximamente, es decir, en el día y solamente dejarla para el siguiente si se tiene refrigerador. En este último caso, la depositará en el estante más próximo al serpentín refrigerante, y nunca dentro del congelador. Finalmente, el consumidor debe recordar que al cocinar la carne congelada lentamente, es necesaria una mayor condimentación que la usual, debiendo aplicar en el proceso culinario calor fuerte al principio a los efectos de sellar la superficie y evitar con ello la salida del agua libre.

La *congelación rápida*, es un sistema ideado especialmente, únicamente, para satisfacer las necesidades del abasto en períodos de déficit de producción.

Dijimos que ella implica el troceo, y con ello se obtiene ventajas económicas debido a que se congelarán únicamente los trozos más valiosos de la res, los únicos que justificarían por su precio de venta, el costo de la congelación, tales como los trozos de pulpa denominados cuadril, espinazo, cadera, nalga, rueda y paleta, trozos que irían desprovistos en lo posible, de huesos, tendones y excesos de grasa, lo que significa ahorro de espacio útil en las cámaras y seguridad que no ha-

brá roturas en las envolturas. Debemos además destacar que al ser trozos, la acción del frío es rápida, realizándose por consiguiente, una economía grande de frigorías.

Reconocemos que la labor de troceo, que se puede organizar como una sección picada de conserva, es un gasto que no existe en la congelación lenta, pero en compensación, el frigorífico obtendrá proveeniente de ese troceo, valiosas materias primas para la elaboración de harina de hueso, grasa comestible, colas y gelatinas.

Creemos que hay posibilidad de hacer stock de esos trozos en el período de zafra, con la base de la retención que se haría cuando se trocea reses cuyos trozos menos finos —pero no por eso menos valiosos, desde el punto de vista nutritivo—, destina el Frigorífico Nacional a los abastecimientos públicos y puestos municipales, contribuyendo así a absorber el déficit que ocasionan esos destinos.

Vemos, en su aplicación en nuestro medio, algunas fases negativas, tales como las envolturas que para nosotros serían muy caras, ya que se recomienda el celofán, pero podría estudiarse otros tipos de papeles satinados menos onerosos que el mencionado; y segundo, que si el stock de cortes congelados no se consume en el abasto, no se puede exportar. Posiblemente, la solución de ello estaría en calcular una demanda mínima a completar, si fuera necesario, con congelado lento.

En cambio, las fases positivas serían muchas, tantas que bien le hacen valer una atención por parte de las autoridades del Frigorífico Nacional.

La carne congelada rápidamente, conserva sus características organolépticas, no obstante un largo período de conservación, debido a que el frío, aplicado en esa forma, estabiliza los procesos biofísicoquímicos del músculo, manteniendo las mismas características de la carne fresca.

Es interesante conocer, que cuando se atraviesa rápidamente la peligrosa zona en que se forman la mayor parte de los cristales de hielo —que se extiende de $-0,5^{\circ}$ a -4° C—, el agua constituyente del músculo se solidifica en el estado orgánico que se encuentra en los tejidos frescos. De lo contrario, pasando lentamente por la referida zona, se da tiempo que el agua de constitución se separe en forma de agua libre y formar subsiguientemente cristales de hielo, lo que es un estado modificado de características irreversibles, es decir, que al descongelar no hay reintegración completa al estado primitivo. La congelación, cuando es muy lenta, puede producir la separación de hasta el 50 % del agua de constitución en forma de agua libre. Este es el principio de la crioconcentración, que industrialmente se aplica en la concentración de jugos de frutas.

Maurice Piettre, en la edición de 1952 de su conocido texto sobre "Inspección e industria de carnes", dice que en la congelación rápida no se produce separación de agua libre, sino que es bruscamente solidificada en estado de vitrificación, íntimamente mezclada con los coloides del plasma. Al descongelar, se reintegra a su estructura primitiva, sin exudación apreciable.

En vista de ello, dice que los alimentos congelados rápidamente, pueden ser considerados como frescos, desde el punto de vista químico, físico y biológico. Su estado final es el mismo que el inicial. Aspira, por consiguiente, que en los códigos bromatológicos se modifique el anacrónico concepto de producto fresco, solamente reservado a los alimentos que no sufrieron acción conservadora.

Resumiendo y a manera de *conclusiones*, diremos que se debe:

- 1º) Auspiciar el estudio de *nuevas ordenanzas de abasto*, en todos los departamentos del Interior, dándole ingerencia en ello a las autoridades nacionales competentes, a los efectos de dar unidad de acción y propósitos. En estas ordenanzas se incluirá todo lo relacionado a mataderos, medios de transporte y carnicerías.
- 2º) Bregar por la *centralización de las faenas* que abastecen los centros poblados, como único medio de asegurar la valiosa salud humana, la higiene, el correcto aprovechamiento de los subproductos de la res y la percepción fiscal. A este fin se llegaría, de ser posible, por la vía de una organización cooperativa de administración mixta, que asegure una múltiple representación y una más fácil financiación. Su número y ubicación dependerá de los requerimientos de los consumidores de las distintas zonas y de las futuras necesidades en cámaras frías de las correspondientes regiones productoras.
- 3º) Asegurar una *regularización en el consumo de la Capital*, evitando con ello las inconveniencias que produce la incidencia de los abastos del Interior sobre Montevideo, especialmente en base a una política de alimentación humana y nutrición animal, contemplando como medida de efecto inmediato, el consumo de carne conservada por el frío. Todo ello no significará que se descuiden las tan necesarias exportaciones.
- 4º) Proponer a las autoridades competentes, la creación de una comisión de técnicos, que estudie las posibilidades de aplicar en nuestro medio la *congelación rápida de carnes*, dado las múltiples ventajas que ofrece este sistema para ser aplicado en los períodos de escasez de carne fresca.

SR. PRESIDENTE.— Pongo a consideración de la asamblea el cambio de ideas sobre estas conferencias de los doctores Pasturino y García Vidal.

Si no se hace uso de la palabra, la Mesa tiene que cumplir con el deber gratisimo de reiterar su agradecimiento a los dos colegas que nos han honrado con estas conferencias tan interesantes, y declara clausurado el acto.