

La Villa está orgullosa

## De su magnífico Matadero Municipal

Primero de toda la Provincia entre los de su clase



Un detalle del laboratorio

Construido en 1929 con todos los modernos adelantos de aquella época, sin omitir detalle en sus dependencias, provisto del más moderno material mecánico y dotado de un laboratorio que cuenta con todo lo necesario para las investigaciones analíticas de las carnes, es el Matadero Municipal de Rentería el primero en Guipúzcoa entre los de su clase, considerado como establecimiento sanitario.

Emplazado en las afueras del pueblo, a orillas del Oyarzun, es un edificio de bella arquitectura exterior, que cuenta con las siguientes dependencias: nave de matanza de rumiantes, nave de sacrificio de cerdos, nave de oreo, mondonguería, establos, porquerizas, estercolero, laboratorio y dependencias administrativas.

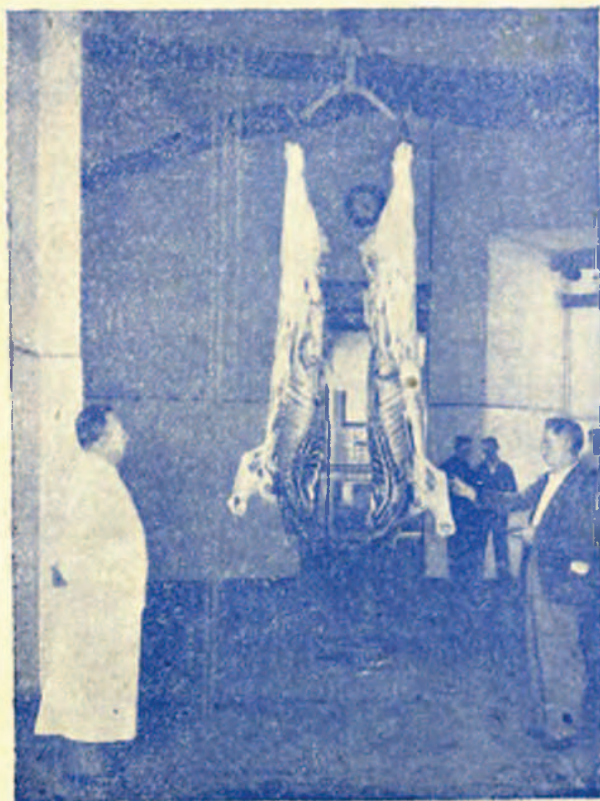
Las dos naves de sacrificio, la de oreo, la mondonguería y el estercolero, así como los pasillos que ponen en comunicación todas estas dependencias, son amplios, bien ventilados e iluminados, con pavimento de baldosas finas y paredes revestidas de azulejos blancos hasta una altura no inferior a dos metros del suelo. Y como esta construcción facilita la limpieza y ésta es irreprochable en el establecimiento, produce al visitante una agradable impresión la contemplación de estos locales tan pulcros y tan atildadamente higiénicos.

La nave de sacrificio de ganado vacuno cuenta con cinco tornos de elevación mecánica que permiten efectuar, con el menor esfuerzo,

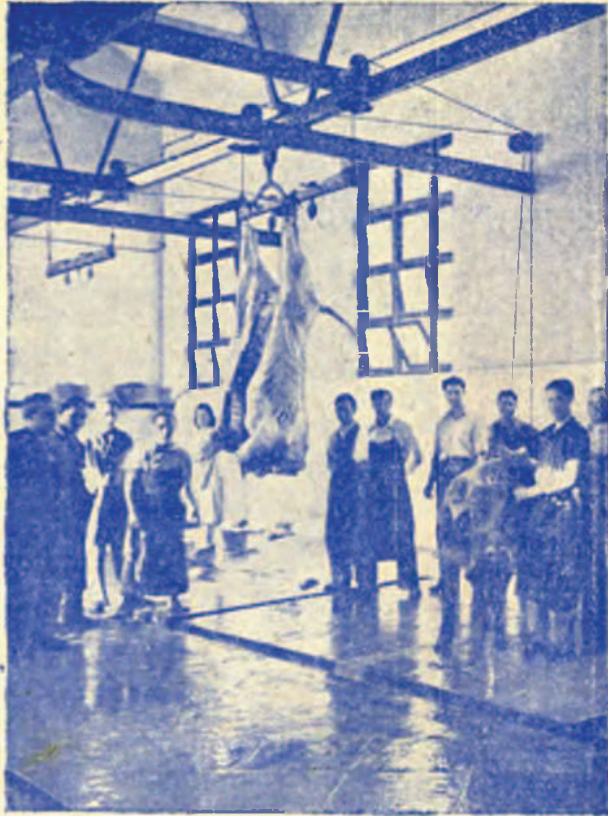
la suspensión de las reses. La nave de cerdos cuenta con una caldera de tipo moderno para el escaldado de los animales sacrificados, alimentada por un generador de vapor, instalado en lugar conveniente y que también suministra vapor a la mondonguería. Esta cuenta con todo lo indispensable para la limpieza y preparación de los subproductos de animales de abasto.

En las dos naves de matanza existen carriles aéreos, que atraviesan los pasillos, se internan en la nave de oreo y van a morir en la salida del Matadero, donde se halla instalada una báscula aérea para el pesado de las reses en canal. Merced a esta red de carriles aéreos, se pueden transportar, sin esfuerzo alguno, los animales sacrificados, de un punto a otro del establecimiento, y llevarlos al punto donde se han de cargar en los vehículos que los conducen a los despachos de carnes.

El laboratorio de este Matadero, instalado en excelentes condiciones higiénicas, es uno de los más ricos en material científico entre los establecimientos de esta clase. Cuenta con dos microscopios para trabajos de bacteriolo-



La báscula aérea para el pesado de las reses en canal



La nave de sacrificio de ganado vacuno

gía, estufa para cultivos, autoclave, balanzas de precisión, horno para esterilizaciones, micrófono de congelación, baño-maría de nivel constante, centrifugas para sedimentos y para análisis de leches, butírometros, densímetros, probetas, matraces, tubos de ensayo, cristalería diversa, colorantes para bacteriología, productos químicos para análisis y todo cuanto se necesita para efectuar investigaciones analíticas de leches y de carnes.

Como complemento de todo esto, dispone este establecimiento de un triquinoscopio de proyección, único en Guipúzcoa, instalado en su correspondiente cámara oscura.

De esta ligera descripción del Matadero Municipal de Rentería, deducirán los lectores que no es exagerada la afirmación que hacemos al comienzo, de que es el primer establecimiento de Guipúzcoa entre los de su clase, sanitariamente considerado.

ALMACEN DE FRUTAS

*Antonio Quiroga*

Vicente Elícegui

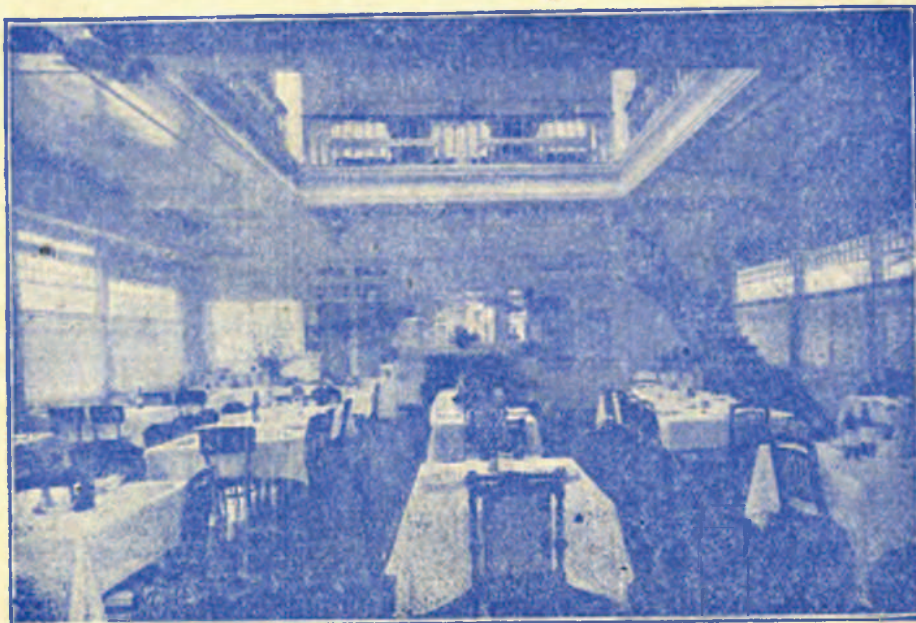
Teléfono 60-08

RENTERIA

# RESTAURANTE FOMBELLIDA

Precioso restaurante - Sitio tradicional para banquetes nupciales  
Recreo de veraneantes y punto de reunión de la gente "chic"

REFRESCOS, LUNCHS Y BANQUETES  
DE ENCARGO.  
CUBIERTOS DESDE SEIS PESETAS



CASA DE PRIMER ORDEN EN SERVICIO.  
HIGIENE Y COCINA.  
SERVICIO A LA CARTA

Teléfono 60-36

RENTERIA