



# CRÓNICA



## Excursión de los alumnos oficiales del quinto año a las Industrias pesqueras y chacineras de Huelva

El día 24 de Enero de 1933, salimos a las siete de la mañana, y en un magnífico autocar, con dirección a Huelva, 26 alumnos oficiales de 5.º año, acompañados por nuestro inteligente y distinguido Director don Rafael Castejón y de los Profesores don José Martín y don Félix Infante.

No es necesario esforzarse en describir la alegría que reinó en el trayecto, si se tiene en cuenta la condición de los viajeros; contentos, porque siempre estamos deseando de aprender cosas nuevas, y ahora nos esperan gratas sorpresas, y además porque el tiempo nos auguraba un viaje feliz, sirviendo de complemento a ésto la satisfacción propia de cuando no hay que realizar grandes sacrificios pecuniarios, y en este caso todo era pagado por el Estado, al que quedamos muy reconocidos.

Durante el trayecto escuchamos con atención varias explicaciones de labios de nuestro insustituible Director, tales como la referente al origen de La Carlota y fundamentos de su nombre, diciéndonos que fué fundada por Carlos III, y bautizándola con este nombre en memoria de una de sus hijas; al llegar a Carmona reparamos un poco las fuerzas con un rico café, y continuamos nuestro recorrido, admirando la Ciudad del Betis al paso, pues nuestra visita detenida se incluye en el programa de regreso.

Al cruzar por Castilleja de la Cuesta, nuevamente nos relata don Rafael un detalle curioso referente al enterramiento del caballo de Hernán Cortés en el Colegio de las Irlandesas, al cual le tienen puesta una lápida conmemorativa. Llegamos a San Juan del Puerto y se nos incorpora el señor Montero, del Instituto Provincial de Higiene de Huelva, el cual nos acompaña desde entonces en todas las visitas.

Llegamos a Huelva a las dos y media, hospedándonos en el Hotel Colón, donde almorzamos y conocimos al señor Espinosa de los Monteros, Veterinario

de las Pescaderías del Puerto. Después del almuerzo se nos invita a café por los Veterinarios que nos acompañan, y enseguida nos encaminamos hacia el puerto, para visitar las pescaderías, que consisten en grandes naves cubiertas, donde trabajan el pescado para su exportación. Aquí el señor Espinosa nos explica algo sobre la Inspección más corriente que se hace, así como las causas más corrientes de decomiso, que casi siempre son motivadas por magullamiento a causa de los golpes sufridos por los pescados, llegando a 3.700 kilos los que se tiran al año, arrojándolos al mar en unas pozas que existen cerca de la orilla, para que la pleamar las arrastre consigo. Al saber este detalle nos habló don Rafael de la utilidad que reportarían estos despojos si se utilizasen en la fabricación de guano.

Visitamos también dos fábricas de conserva, recibiendo explicaciones de su funcionamiento en general y de las maquinarias que utilizan para la confección de envases de lata, desde las que sueldan hasta las que cierran sin necesidad de estaño, así como los autoelaves y parrillas para la esterilización y secado de las sardinas.

Recorrimos también los cocederos de mariscos, que están al lado de las pescaderías descritas, y nos explicaron las operaciones a que se les somete para la preparación, desde su cocción, en agua hirviendo durante dos minutos, hasta su embalaje para exportarlos, mezclados con hielo muy pulverizado. Aquí nos explica el señor Espinosa la manera de diferenciar una cigala macho de una hembra, consistente en unos apéndices muy duros que en el abdomen tiene el macho y de los cuales carece la hembra. Estuvimos también en un departamento de preparación de arenques, en el cual siguen al procedimiento del prensado en tabales, después de haberlas salado en unos depósitos de cemento.

El aceite que sale del prensado se exporta a Alemania, donde lo utilizan para la fabricación de pinturas.

Montamos después en el autocar y nos dirigimos por la costa hacia el monumento a Colón, mandado construir por una señora americana, consistente en una original y enorme estatua del celebre marino, apoyado en una cruz mirando hacia el mar y frente a la Rábida. En el pedestal, y por dentro, existen las estatuas de los Reyes Católicos y una reproducción de los mapas que utilizó Colón para el descubrimiento del Nuevo Mundo, así como la lista de nombres de los arriesgados marinos que le acompañaron en la empresa.

Nos trasladamos después al lugar llamado Conque-



Huelva.—Grupo de Profesoras y Alumnos al pie del Monumento a Cristóbal Colón

ro, que es una colina muy elevada, desde donde se divisa uno de los panoramas más interesantes de la capital, cuyo principal elemento decorativo lo constituye el mar, que forma múltiples entrantes en la tierra, que son aprovechados por los naturales para la cría de los camarones y para conservar la madera. Al descender a la ciudad nos dejan unas horas de libertad, que son aprovechadas por nosotros para pasear e ir conociendo la capital, y durante las cuales entablamos amistad con algunos estudiantes onubenses, que nos manifiestan sus deseos de agasajarnos con un baile, a lo que nosotros asentimos, a condición de que regresemos con tiempo de la visita del siguiente día.

*Día 25.*—Esta segunda fecha de nuestro viaje la tenemos destinada a una pequeña excursión a Isla Cristina y Ayamonte, haciendo alto en Gibraleón, pues ade-

más de ser este el punto elegido para desayunar, pensamos visitar el Mercado y Matadero.

*Mercado municipal.*—Es de construcción reciente (año 1927), y está constituido por una amplia nave cuadrangular, en cuyas cuatro galerías están instalados los puestos de venta, divididos en secciones, según la mercancía que se expende: pescaderías, hortalizas, panadería y carnes. Tiene además un salón accesorio destinado a la subasta del pescado. La limpieza en todas sus dependencias es lo más destacable del lugar que visitamos.

*Matadero.*—Está situado en las afueras de la población, y consta de las siguientes secciones: A la entrada un amplio patio, en el que está el depósito del agua, comunicando con él se encuentra la sala de Sacrificio, y oreo para ganado vacuno y pequeños rumiantes. Llamando nuestra atención una instalación de carriles aéreos, los cuales comunican con la báscula. En la misma sala se encuentran las banquetas de sacrificio, y entonces nos explica el Veterinario que nos acompaña el procedimiento de depilado que ellos utilizan, que consiste en el chamuscado del pelo por medio de aulagas, prefiriendo este procedimiento al escaldado, por que según ellos, se obtienen mejores tocinos. Esta nave comunica con los corrales para el alojamiento del ganado. Como fin de esta visita nos enseñan la sala de reconocimiento y los libros de decomisos, quedando satisfechísimos del esmero con que tienen atendidos sus servicios aquellos Veterinarios, espejo en el que deben mirarse muchos profesionales españoles.

Se nos invita después a visitar la Clínica del señor Quintero, donde nuevamente apreciamos el celo con que estos profesionales desempeñan su cometido. Antes de marchar reparamos energías con un agradable desayuno, en el que pudimos gustar las ricas «bolachas», especialidad de esta tierra. Nos encaminamos a Isla Cristina, admirando en el trayecto la gran abundancia de higueras que existen en esta zona, las cuales van en aumento a medida que nos aproximamos a Cartaya, para constituir luego el único elemento forestal del campo de Lepe. Cuando llegamos a Isla Cristina son cerca de las diez. Dejamos nuestro vehículo en tierra firme y cruzamos a pie el largo puente de madera que une la Isla con la Península. En esta localidad somos atendidos por el Veterinario que hace de cicrone en nuestra visita; recorremos la plaza de Abastos, llamando nuestra atención la gran

variedad de pescados que en ella se expenden, recibiendo detallada relación, de labios de los pescaderos, acerca de los distintos y variados nombres vulgares con que ellos los designan.

Sin detenernos mucho, a causa del poco tiempo de que disponemos, nos dirigimos a la Fábrica de Conservas del CONSORCIO NACIONAL ALMADRABERO, en donde nos son explicadas por el antedicho Veterinario las operaciones fundamentales a que se somete el atún (única materia prima que aquí emplean), desde que lo pescan hasta su definitivo envase, para exportarlo. Dicho atún es traído a la fábrica por los mismos barcos de la Compañía, y depositan su mercancía por medio de grúas en las vagonetas que la conducen al sitio donde sufren las manipulaciones siguientes: en primer lugar son sometidos al salado en grandes depósitos, con el objeto de impedir la putrefacción; a continuación sufren una primera esterilización en los autoclaves, para después llevarlos a unas amplias mesas, donde se les divide en trozos, por medio de aparatos de cuchillas combinadas. Posteriormente se le introduce en latas, que ellos construyen, y se les cubre de cierta cantidad de aceite para conservarlos; se cierran las latas, y últimamente sufren una segunda esterilización durante unos minutos a una temperatura elevada.

Estuvimos también en una fábrica de sardinas, en la que siguen el procedimiento del prensado en tabales que anteriormente hemos descrito.

Atravesamos casi todo el pueblo, cuando marchamos hacia el Matadero, alegrándonos del paseo, pues pudimos apreciar de cerca la buena urbanización del pueblo y admirar su hermoso paseo de palmeras, que le dan un risueño aspecto.

*Matadero.*—También de moderna construcción (año 1923), y en el que notamos, además de una buena distribución de locales y una perfecta limpieza, un dispositivo completamente nuevo para nosotros, y consistente en un depósito cuadrado, instalado en el pavimento de la sala de sacrificio, y que se destina para colocar las vasijas que han de recibir la sangre del degüello, cosa que tenemos que censurar, porque en contra de las ventajas que pueda proporcionar para la recogida de sangre, presenta sin embargo los inconvenientes de servir de obstáculo para la circulación de los matarifes y animales que están expuestos a fracturas, y además que sirven de estaque para los

restos de sangre que se salgan, y por consiguiente de focos de malos olores.

Nos despedimos de este pueblo cuando el pleamar ha comenzado, y nos dirigimos hacia Ayamonte, deteniéndonos unos momentos para visitar la fábrica de guano que el Consorcio tiene establecida para el aprovechamiento de los despojos de las principales.

En esta fábrica se aprovecha todo lo que se tira en otros sitios, y el material de deshecho es sometido a la acción del vapor de agua, durante cierto tiempo, en recipientes especiales, donde se le hace desprender la grasa que contienen, que es recogida por el procedimiento de los pozos aceiteros, este aceite se exporta al extranjero, donde lo refinan y utilizan en pinturas; la pulpa que resulta de esta operación sirve para hacer grandes tortas, que se someten a la acción del sol en secaderos especiales, y después se someten a la trituración en molinos especiales, quedando convertida en un polvo fino que se llama harina de pescado, la cual se envasa en sacos forrados de papel, a causa de su extremada finura; se utiliza como alimento del ganado por tener gran poder nutritivo.

Volvemos a tomar nuestro autocar, y nos encaminamos hacia Ayamonte, donde nos espera el almuerzo. Antes de entrar en la población visitamos el Matadero, el cual nos produce la misma grata impresión que los anteriores. La fachada tiene en su decorado adornos árabes, principalmente arcos de herradura, y a su entrada están dos departamentos a derecha e izquierda, uno para el conserje y otro para despacho del Veterinario. En el centro del edificio existe un amplio y bonito patio, en uno de cuyos laterales se encuentran las naves de sacrificio de rumiantes y cerdos, en esta última existe una caldera para agua caliente, que comunica con un depósito, en el que el cerdo se somete al escaldado. También posee un pequeño departamento contiguo con estas salas, destinado a tripería. Los corrales y pocilgas bastante amplios, completan el edificio.

Después del almuerzo visitamos la fábrica de conservas de los señores Pérez y Feu, en la cual pudimos apreciar una esmerada dirección y un gran adelanto en las maquinarias, que nos explicaron con todo lujo de detalles; al final del recorrido, se nos obsequia con objetos de propaganda.

Antes de despedirnos de este pueblo fronterizo, echamos una ojeada a la desembocadura del Guadiana, contemplando en el horizonte la tierra portuguesa

de Villarreal de San Antonio, sirviendo su presencia para recordarnos nuevamente la hidalguía y caballerosidad de los portugueses para con nosotros en nuestra pasada excursión a su patria, y que tan gratos recuerdos nos rememora.

Nuestro retorno a la capital andaluza es compensado con un animado baile organizado por los compañeros onubenses, y durante el cual pudimos apreciar las admirables dotes de simpatías y belleza de sus mujeres y la franqueza y camaradería de estos hermanos de región.

*Día 26.*—Después de dos magníficos días de primavera, amanece lluvioso y dispuesto a estropear nuestro plan de excursionistas, pero no obstante, a las siete de la mañana y previamente desayunados, nos dirigimos en nuestro autocar, acompañados por el inagotable señor Montero, al Matadero municipal, situado en las afueras de la ciudad. Este es un edificio algo anticuado, sobre todo si lo comparamos con los que visitamos el día anterior; no obstante, sus departamentos están bien dispuestos, siendo susceptibles, mediante pequeñas reformas, de transformarse en un buen matadero. La disposición general consiste en lo siguiente: Un patio central rodeado de una galería alrededor, de la cual están situados los distintos departamentos.

Empieza nuestra visita por la sección de cerdos, estando en primer lugar la nave de sacrificio, que no tiene nada de particular, llevando en el centro, formando dos hileras, una colección de poleas para elevar el cerdo; inmediatamente unida a ésta se encuentra la nave de oreo por un lado y departamento de agua caliente y tripería por otra; anexo a toda esta sección se encuentran las porquerizas, bastante mal dispuestas por cierto, pues constan de un cobertizo corrido con separaciones de tablas; entre éstas y el edificio existe un patio alargado, al final del cual está el horno crematorio; cerca de éste y en el pasillo que conduce al patio central, se halla la cámara de asfixia para perros, en la que se emplean generalmente el gas del alumbrado o el ácido cianhídrico.

En la parte derecha del edificio se encuentra la nave mixta de lanar y cabrío, y otra para vacuno; la primera está rodeada de ganchos colocados en la pared, y en el centro una báscula. En la segunda existe una colección de tornos para elevar las reses, por último, también se encuentran aquí los mismos recipientes en el suelo, que describimos más detrás. Pró-

ximo a este departamento se encuentra: por un lado, la tripería de lanar, cabrío y vacuno, con un departamento de mondonguería (esta parte bastante abandonada), y por el otro los corrales para vacuno, que están bastante bien; son espaciosos, con abundantes abrevaderos y excelente piso de ladrillo colocado de canto; tienen fácil acceso a la nave de sacrificio mediante un estrecho pasillo que termina en una entrada de la nave. Los demás departamentos son: un pequeño Laboratorio, una sala de proyección con triquinoscopio «Zeiss» y un departamento para el conserje. Como vemos, este Matadero no está mal del todo, pero que no llega a cubrir las necesidades de la ciudad.

Terminada esta visita, nos dirigimos al Mercado municipal, que en general está bien instalado, sobre todo la sección de pescado, surtida de una enorme variedad de especies, cuya descripción detallada sería difícil y expuesta a omisiones. En el mismo local están las secciones de hortalizas, frutas y carnes, y en esa última un matadero de aves y la Inspección de Substancias alimenticias, pero ésto, que al principio creímos un gran descubrimiento, pronto se torna en una decepción, pues vimos que se reducía a dos pequeños locales, en donde existía en uno un peladero de aves, y en el otro una mesa con algunos lactodensímetros. De aquí nos dirigimos al embarcadero, donde tomamos una gasolinera que nos ha de conducir al Monasterio de Santa María de la Rábida, cuna de una de las más grandes epopeyas de nuestra patria. No hace falta describir la ansiedad y emoción que todos sentimos por conocer y vivir, aunque sea breves momentos, esta página de nuestra historia; pero antes nos detenemos unos instantes para visitar la fábrica de conservas del señor Tejero.

Esta es quizás la mejor de cuantas fábricas de conservas hemos visitado, tanto por su organización como por su limpieza. En el departamento de máquinas hay las mismas que hemos descrito anteriormente, o sea: máquinas para cortar los aros, otras para hacerles a éstos una pestaña y unirlos, otras para cortar los fondos y tapas, para estañar, etc. Todas estas máquinas poseen distintos formatos, por lo que con la misma se pueden fabricar envases de diferente tamaño; los demás departamentos de aceites, stoc de latas, embalajes, etc., están bien organizados, terminando esta magnífica instalación con otra fábrica aneja de guano, un pequeño barrio obrero y cantinas. Esta fábrica está rodeada de unos bien cuidados jardines, que

hacén de este hogar del trabajo un magnífico lugar de expansión y recreo.

Al final somos invitados con verdadero derroche, con vinos y conservas, por el propio señor Tejero, continuando nuestra excursión con vítores para tan bien organizada industria, y con el alma puesta en la emoción que nos espera.

Después de unos minutos llegamos al embareadero de la Rábida, estos minutos los hemos dedicado a recordar su origen, y nos hemos tenido que remontar, nada menos, que a la dominación de los Fenicios, los cuales levantan en este sitio un Ara al Dios Boal; es aquí mismo donde los romanos levantan un Templo a la Diosa Proserpina; es donde los árabes construyen un morabito Rabita (quizás sea éste el origen de la palabra), y es, por último, donde después de la Reconquista, los Templarios levantan una fortaleza, que con el tiempo los franciscanos convierten en Monasterio, cuyos primeros vestigios datan del 1400; y es que la Rábida representa una institución perenne, toda una tradición, toda la Historia del Odiel y del Tinto.

Una vez desembarcados nos dirigimos por una hermosa avenida de palmeras al monumento de Colón, levantado en conmemoración del cuarto centenario, consta de tres plantas, siendo la última una formidable columna terminada en una esfera armilar y rematada por una cruz; éste está aun sin terminar.

El Monasterio se alza sobre una pequeña colina de unos 30 metros de altura, y rodeado de jardines bien cuidados y extensos bosques, que le ofrecen un paisaje de belleza insuperable. Este Monasterio es un convento franciscano que en poco se diferencia de los demás de esta Orden, pero que se le distingue por su forma y estilo. Por un arco de medio punto se pasa al primer patio, reedificado sobre otro del siglo xviii, por un segundo arco del ángulo Sur pasamos a un segundo patio del más puro estilo Múdejar, descansando las columnas sobre un antepecho liso y sin adorno alguno.

La iglesia se abre por el Claustro por un arco de puro estilo árabe, y por el exterior con otro de estilo ojival; es de una sola nave de unos 35 metros de larga, a la izquierda lleva unas capillas ojivales y a la derecha otra, en la que se encuentra la maqueta del monumento a Colón; el altar mayor lo preside una escultura del Crucificado, probablemente del siglo xiii o vx, a los pies de este altar existe una tumba,

donde dicen está enterrado Pinzón; por último, un precioso artesonado de construcción moderna le da cierta esbeltez y elegancia a esta histórica capilla.

Por una pequeña escalera que parte del Claustro se pasa a la Sala de Conferencias, llamada del Padre Marchena, la cubre un precioso artesonado del siglo xviii, e interesantes pinturas de Isabel la Católica y Fernando, así como de la partida de las carabelas, decoran sus muros; en uno de los frentes hay una pequeña biblioteca, y sobre ella una enmohecida espada de Pizarro donada por el Almirante Cornejo, para que en la sala de los Descubridores figure la espada de los Conquistadores. En la galería superior se encuentra una interesante colección de cuadros, procedentes de Ecija, y que representan pasajes de la vida de San Francisco.

En este mismo edificio está instalada la Sociedad Colombina, en cuyo salón de secciones se encuentra el retablo donde estuvo colocada la Virgen de la Rábida, que hoy está en Palos de Moguer. Por último, y a la salida, vimos las pinturas murales de Vázquez Díaz, dando por terminada esta visita, que ha satisfecho todas las ilusiones que nos habíamos forjado.

Inmediatamente nos encaminamos a la Hostería que allí tiene instalada el P. N. T., donde tomamos un suculento y bien servido almuerzo, terminado el cual, continuamos nuestra excursión hacia Punta-Umbria, donde llegamos después de quince o veinte minutos de travesía. El espectáculo es algo formidable y maravilloso, el Atlántico, con toda su bravura, parece acariciar las costas de esta tierra en fraternal abrazo hacia el país que abrió a la Civilización el Continente Americano.

Una vez contemplado el paisaje nos dedicamos a recoger conchas, caracoles, etc., regresando nuevamente a la gasolinera, no sin coger antes un buen charrón; emprendiendo el regreso hacia la ciudad, a la que llegamos a las cinco y media, y después de arreglarnos un poco, marchamos al Colegio Veterinario, donde se nos obsequia en abundancia con vinos y mariscos. Reina la alegría y el optimismo entre los concurrentes, pasando unos minutos de verdadero regocijo entre aquellos compañeros onubenses. Al final el Veterinario municipal de Moguer y decano del Colegio nos dirige unas sentidas y elocuentes frases, para ofrecernos el agasajo, a las cuales contesta nuestro Director, y con su elocuencia acostumbrada, agradece

la acogida cariñosa y las múltiples atenciones de que habíamos sido objeto en este viaje.

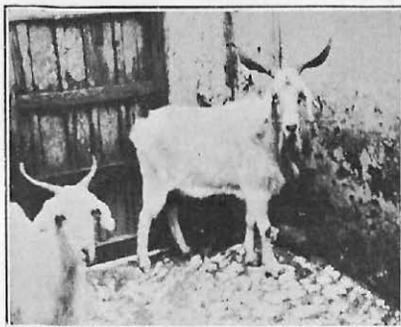
*Día 27.*—En el programa de visitas de este día nos tienen preparadas agradables sorpresas; por eso no vacilamos ni oponemos resistencia a levantarnos a las cinco de la mañana, hora que en este tiempo, y después de tres días de viaje, no es la más agradable para abandonar la templada y acogedora cama.

Pensamos visitar Aracena y Jabugo, y esta es la causa de nuestra intensa alegría, pues la mayoría de nosotros teníamos bastante curiosidad por admirar la prodigiosa obra de la Naturaleza, que tanto nos habían alabado, y la importante fábrica de embutidos de no menos renombre e interés para nosotros. A la hora fijada abandonamos la hospitalaria ciudad que tan agradables momentos y provechosas enseñanzas nos había deparado, y acompañados por el Presidente del Colegio Veterinario y por el señor Montero, emprendemos la marcha hacia Valverde del Camino, en donde nos habían preparado un confortable desayuno servido con esmero y abundancia. La carretera que nos conduce a Aracena es más accidentada que las que habíamos cruzado ya, y nos presenta paisajes serranos muy vistosos y decorados de extensos pinares de nuevo plantel, que alternan con las plantas propias de las alturas, tales como jaras, brezos, etc.

Llegamos a la zona minera de Río-Tinto, y allí se nos agregan dos expedicionarios, compañeros Barrera y Américo, continuando nuestro camino y cruzando las minas de cobre, en cuya travesía, y al contemplarlas, pensamos en el enorme tesoro que encierran, lamentando, como corresponde, el que no nos pertenezcan. Un poco más adelante, el paisaje, con los mismos elementos decorativos, se armoniza perfectamente y nos brinda una fantástica perspectiva, formada por una enorme balsa de agua que se derrama en una elegante cascada, variando la visión con las sinuosidades y cambios de altura que va tomando la carretera.

A las doce llegamos a Aracena, y somos recibidos por el Veterinario titular que viene con nosotros a Jabugo, en cuyo trayecto vamos contemplando los extensos encinares y las abundantes pjaras de cerdos que sirven de primera materia a la industria que visitamos. A las doce y media estamos en la más importante fábrica chacinera de esta zona, propiedad de los señores Sánchez, Romero, Carvajal y C.<sup>2</sup> Como la hora de llegada coincide con la terminación del trabajo de los empleados, nos dedicamos a recorrer las dependencias

del local acompañados por el Veterinario que lleva los servicios sanitarios de la Compañía. En primer lugar recorremos el enorme patio central, a cuyos lados se encuentran los cobertizos que sirven de secadero de jamones, preparación de tocinos y aislamiento de los restantes órganos, todo de la capacidad para recibir la enorme producción, que ha llegado a la fantástica suma de 20.000 cerdos anuales. Recorremos a continuación los bien instalados frigoríficos para la



Huelva.—Macho cabrito de la Sierra de Aracena

conservación de los productos en verano, y los amplios saladeros de tocino y demás despojos, admirándonos de los soberbios montones de sal que necesitan para su conservación. Pasamos a la sección de maquinarias para la preparación de la manteca, en la que se hallan instaladas, desde el motor central, impulsor de todas las máquinas, hasta la que cierra herméticamente y sin soldadura las latas de manteca ya preparadas industrialmente por medio de batidoras; hacemos un poco de tiempo hasta que empieza nuevamente el trabajo, y pronto empezamos a notar la animación de todas las dependencias, trasladándonos a la sección de embutidos, en la cual empieza el trabajo por la preparación de la carne para formar la masa que se ha de embutir. Esta es triturada en grandes máquinas, que la reducen a una papilla, la cual es llevada por las mujeres a grandes artesas, en las que se les mezcla el pimentón, en las proporciones ya calculadas de antemano. Después la llevan a las máquinas de embutir, en las que, con manos agilísimas de mujer, queda confeccionado el embutido a falta de las ataduras, que les pone otra sección de obreras. En estas máquinas había dos modificaciones: en unas la tripa era puesta en la

cánula por la misma obrera que la embutía; en otras, esta cánula ya estaba llena de la tripa que tiene que recibir la carne, evitándose así este tiempo de la operación.

Presenciamos a continuación una matanza especial de tres cerdos, efectuada en nuestro honor, y pudimos apreciar la rapidez con que ejecutan todas las operaciones de degüello, escaldado, raspado y preparación de la canal. Debido a lo dividido que tienen el trabajo, pues cada uno se dedica a lo suyo, y todo lo realizan en serie, no se pierde minuto alguno en toda la faena. Durante la operación nos dijeron el tiempo que necesita estar el cerdo en el agua, cosa que varía con la finura del pelo, y que ya ellos conocen, pero que oscila entre dos minutos a dos y medio, y a una temperatura de 64°.

Pasamos revista a los salones que tienen destinados al ahumado de chorizos, y a continuación nos invitan a probar los sabrosos productos de su fabricación, quedando encantados del riquísimo lomo asado al áscua, que nos preparan en el mismo instante y que agradecemos como correspondía.

Antes de despedirnos nos enseñan la sala inspección, en la que tienen un triquino de proyección, observando las muestras de los cerdos sacrificados en nuestra presencia, y nos dan el promedio de triquina que se presenta, que viene a ser el uno por mil.

A la una y media, plenamente satisfechos de esta interesante visita, nos dirigimos hacia a Aracena, donde nos aguarda un succulento almuerzo servido en el Hotel Arias Montano. Seguidamente se nos invita a café en el casino, donde nos presentan al Alcalde, que nos acompaña en la visita a la Gruta. Los momentos se nos hacen siglos y la curiosidad va en aumento a medida que nos vamos acercando al lugar donde se encuentra la portentosa obra natural.

Sería empresa árdua y demás intento infructuoso, el pretender, no digamos describir, sino el dar alguna idea de todo lo grandioso y original que encierra en su interior esta verdadera joya de la Naturaleza, cuyos principales artifices son: el agua, el carbonato cálcico y el tiempo. Son tan variados y profusos los efectos que produce la luz al descomponerse en el agua de los lagos, que las admiraciones no dejan de producirse y escaparse de los labios del visitante, elevando el pensamiento y admirando en todo ello la magna obra del Creador.

Son dignos de nombrar por su exquisita y admira-

ble preparación, los salones de las pieles, cristalería de Dios y Mantones de Manila, estando repartidos por todos ellos, multitud de figuras que la fantasía de los naturales y visitantes han comparado a imágenes, cabezas de carnero, garbanzos, desnudos humanos, etc.

Nos despedimos de esta atractiva ciudad, admirablemente pavimentada, con vitores a la autoridad y veterinarios que allí nos abandonaron, llevando en nuestras mentes las agradables visiones, que perdurarán por mucho tiempo con nosotros.

Caminamos con dirección a Sevilla, en la que pensamos visitar los principales centros relacionados con nuestra profesión, y ya nos auguramos horas felices, pues parece que el tiempo está un poco más benigno con nosotros, y ha dejado de llover, cosa que dificultaba sobremanera nuestras visitas.

Después de una larga caminata, y cuando ya quiere aparecer el cansancio en nuestros cuerpos, nos encontramos a las puertas de Sevilla, que nos acoge sonriente al parecer, pero que, como luego comprobamos, fué una ilusión pasajera. Nos encaminamos a la estación de Córdoba para despedir a nuestro Director y Profesor Infante, que por motivos particulares tenían que dejarnos, y marchamos después al Hotel Simón, que nos va a servir de hospedaje. Una vez hecho el reparto de habitaciones, y después de acicalarnos un poco, nos ponemos a comer, y entonces se nos da la desagradable noticia de la muerte de nuestro Catedrático de Cirugía don José Herrera Sánchez. La calidad de la noticia es de tal importancia que descompone por completo nuestros planes y desbarata definitivamente la excursión, quedando acordado por el organizador de ella don José Martín, nuestro regreso a Córdoba a las nueve del día 28.

A la ahora acordada partimos con el ánimo contrito y con el espíritu abatido por la muerte del Profesor querido, cuya pérdida significa un sensible desenlace para la profesión y para la Escuela de Córdoba.

Al pasar por Ecija nos detenemos unos minutos mientras se compran unos crespones para el autocar, y luego a la salida dedicamos unos minutos de silencio en memoria del finado. A las dos llegamos al punto de partida, terminando nuestro viaje con esta desagradable nota de tristeza tan inesperada como lamentable.

NOTA.—Como recuerdo y para enseñanza de los alumnos que no pudieron participar de esta excursión, se impresionó una película por el activo e inteligente Catedrático de esta Escuela, don José Martín Ribes.

## EPÍLOGO

Para cerrar este pequeño resumen de nuestra excursión, sólo nos quede por anotar algo sobre la utilidad práctica que siempre reportan estos viajes, y deducir las conveniencias de que no se pierdan, pues son el complemento de las enseñanzas que recibimos en la Cátedra.

Por el momento hemos aprendido la laboriosidad de los profesionales onubenses que tienen los servicios en inmejorables condiciones, lo que nos induce a imitarlos y nos sirve de pauta para nuestra próxima actuación.

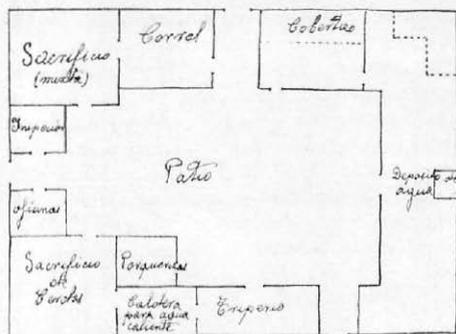
En segundo lugar hemos contemplado y aprendido de cerca una enorme y variada cantidad de pescados, que difícilmente se ve en nuestros mercados de el interior, y lo hemos complementado con las visitas a las fábricas de conservación y preparación industrial del mismo, siguiendo al detalle todas las manipulaciones a que son sometidos antes de su exportación.

Por último, hemos contemplado de cerca y nos hemos saturado a placer de todos los lugares que sir-

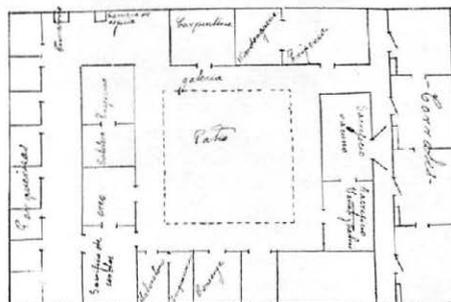
vieron de escenario a una de las empresas más gloriosas de nuestra patria, que fué el descubrimiento del Nuevo Mundo.

Como broche de oro de esta Memoria, queremos que figure nuestro íntimo agradecimiento al Ministerio de Instrucción Pública; que nos ha subvencionado, así como al Claustro de esta Escuela, que ha tramitado la excursión, y por último, a todos los alumnos de la Escuela que dieron el beneplácito para que ésta fuera para los alumnos del quinto año.

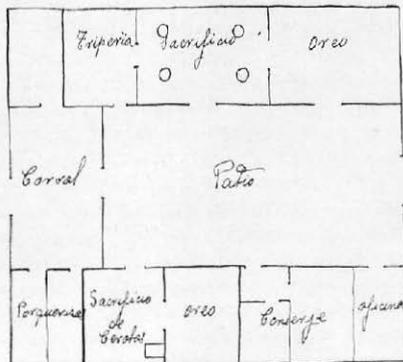
### LA COMISIÓN.



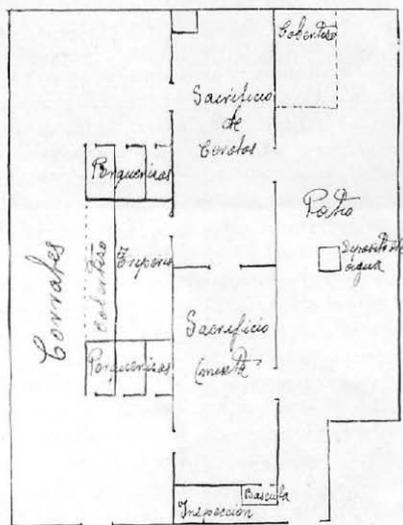
Matadero de Ayamonte



Matadero de Huelva



Matadero de Isla Cristina



Matadero de Gibralfaro