



El edificio de la sociedad industrial de embutidos, en Milán

Hace algunos meses se inauguró en Milán un gran establecimiento bajo el título de *Sociedad Industrial de los Embutidos*, en que se aplican los últimos perfeccionamientos de la salchichería y todas las artes conexas cuya materia prima es el chanchito.

En relación á la importancia de la fábrica, parece escaso el número de obreros, pues no pasan de 70, y sin embargo, son los suficientes para los grandes y sorprendentes resultados obtenidos.

Los cerdos llegan al establecimiento en carros y proceden, no sólo de los alrededores de Milán y de los mejores centros productores de Italia, sino también de Francia, Holanda y Alemania. En el establecimiento hay espaciosas y limpias pocilgas, corrales y todo lo necesario para que los animales descansan, engorden y pasen una vida feliz mientras llega el momento de la muerte.

Todas las mañanas, antes de que comience la matanza, la sala que pudiera-

mos llamar "de operaciones" y que tiene impermeables las paredes y el suelo, es cuidadosamente lavada para que no quede rastro alguno de la carnicería del día anterior. Los animales son conducidos á esa cámara fatal sin que se percaten de lo que les aguarda; se les iza como por sorpresa á la mesa operatoria y se les mata de un golpe rápido y seguro, dado de mano maestra. Aún está caliente la víctima, cuando se le sumerge en una gran caldera de agua hirviendo, continuamente renovada, para lavarlo bien y poderlo pelar con más facilidad. En seguida se le pesa y se le descuartiza con arte. El animal queda así dividido en sus partes esenciales, siendo destinada cada una de ellas á una elaboración especial. Con las cabezas se forman salames de una clase particular, que tiene muchos aficionados; las nuca sirven para la bondiola; los pernils para jamones; las patas para rellenos y codeguines; la parte del tocino para hacer pancetas y formar



Gabinete bacteriológico