



ocupan una superficie de doce metros cuadrados. Otros no están lo suficientemente aislados, pues tienen comunicación directa con el resto de la casa, o bien la entrada que da acceso a las habitaciones superiores está por el mismo local del despacho de Carnes. Casi todas tienen una ventilación insuficiente y algunas carecen de ella.

Preceptiva la higiene que estos establecimientos tengan una amplia ventilación y poca luz, para de este modo sostener una temperatura mas baja que la de la calle, que unida a la serbios curidad, favorece la conservación de las carnes y alejan las moscas e insectos que con tanta abundancia hay al rededor de los despojos y restos de las sustancias orgánicas. Para conseguir este objeto es preciso que los despachos tengan ventilación interior, y que las puertas de la calle estén provistas de rejillas que dejen un hueco espacioso cubierto con espesa tela metálica, para que al cerrar fuera de las horas del despacho, se establezca la corriente de aire necesaria, para la renovación constante de la atmosfera, que de otro modo quedaria confinada favoreciendo la descomposición. Recomienda tambien esta Comisión que en el decorado de las expendedorias se prescriban los papeles pintados y adornos o colgaduras con que se cubren las paredes, que a poco de prestar servicio y no siendo facil su frecuente renovación se han de convertir en abundante depósito de germen de putrefacción.

