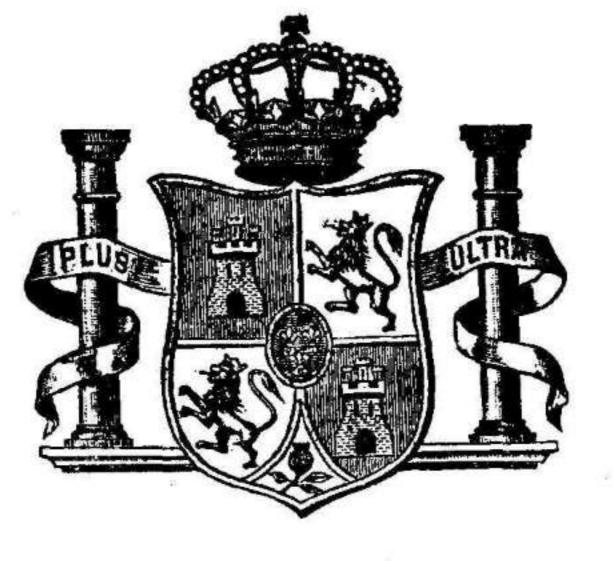
# Boletin



# Oftitul

DE LA

ADVERTENCIA OFICIAL.

Las leyes obligarán en la Península, islas Baleares y Canarias á los veinte días de su promulgación, si en ellas no se dispusiere otra cosa.—Se entiende hecha la promulgación el día que termina la inserción de la ley en la Gaceta Oficial. - (Art. 1.º del Código civil).

Inmediatamente que los Señores Alcaldes y Secretarios reciban este Boletin, dispondrán que se fije un ejemplar en los sitios de costumbre, donde permanecerá hasta el recibo del número siguiente.

Los Señores Secretarios cuidarán, bajo su más estricta responsabilidad, de conservar los números de este Boletin coleccionados ordenadamente para su encuadernación.

SE PUBLICA TODOS LOS DÍAS

EXCEPTO LOS DOMINGOS Y FIESTAS DE PRIMERA CLASE.

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN.

Ayuntamientos y Juzgados.-1. categoría, 30 pesetas.-2.ª categoría, 25.-3.ª categoría, 20.-4.ª categoría, 15.

Juntas administrativas.—15 pesetas. Particulares.—Año, 40 pesetas.—Semestre, 22.—Trimestre, 12.

Se admiten suscripciones en Palencia en la Administración de la Casa de Expósitos y Hospicio Provincial. Fuera de la Capital directamente por medio de carta al Administrador, con inclusión del importe del tiempo del abono en libranza del Giro mútuo.

ADVERTENCIA EDITORIAL.

Las disposiciones de las Autoridades, excepto las que sean á instancia de parte no pobre, se insertarán oficialmente, asímismo cualquier anuncio concerniente al servicio nacional que dimane de las mismas; pero los de interés particular pagarán su inserción, bajo el tipo de 15 céntimos línea.

Número suelto 25 céntimos de peseta. Id. atrasado 50 céntimos de peseta. Todo pago se hará anticipado.

### PARTE OFICIAL. PRESIDENCIA DEL CONSEJO DE MINISTROS.

(Gaceta del dia 9 de Marzo.)

SS. MM. el Rey Don Alfonso XIII, la Reina Doña Victoria Eugenia (Q. D. G.) y su Augusto Hijo el Principe de Asturias continúan sin novedad en su importante salud.

De igual beneficio disfrutan las demás personas de la Augusta Real Familia.

MINISTERIO DE LA GOBERNACION.

EXPOSICIÓN.

SENOR: La actual organización de la Sanidad pública, creada por la Instrucción general de 12 de Enero de 1904, tiene por principal fundamento la inspección asídua y constante de todos los servicios sanitarios é higiénicos; misión confiada á funcionarios técnicos que realizan esta acción fiscalizadora en las diversas esferas correspondientes al Estado, á la Provincia y al Municipio.

Constituídos para este objeto los Cuerpos de Inspectores provinciales y Municipales de Sanidad, así como el de Subdelegados y decretada la creación en todas las provincias de Laboratorios de higiene, era indispensable establecer la debida remuneración de los servicios prestados por estas diversas entidades de la Administración sanitaria, votándose en Cortes, con tal objeto, la ley de 3 de Enero de 1907 para dar efectividad á los artículos 196 y 197 de la Instrucción general, que encargan al Real Consejo de Sanidad la redacción

de unas tarifas de los servicios prestados por los funcionarios de Sanidad que, á su juicio, deben ser retribuídos.

El Consejo de Ministros ha examinado el proyecto de Tarifas presentado por dicho Cuerpo Consultivo, ha hecho en ellas algunas modificaciones que no alteran su esencia, y teniendo en cuenta las dificultades de toda obra nueva, al someterlas á la aprobación de V. M., no las considera como definitivas, sino como un prévio examen de la orientación sanitaria que por multiples razones se impone y que detalla claramente la Instrucción general de Sanidad, sin perjuicio de completar con nuevos conceptos estas tarifas iniciales á medida que las necesidades y las costumbres exijan otros servicios retribuibles, á cuyo efecto se establece una periódica revisión de conceptos y de emolumentos sanitarios.

La obligada condición de satisfacer precisamente los servicios señalados en la Tarifa en determinada forma de pago exige necesariamente la intervención del Ministerio de Hacienda, para que dicte las disposiciones aclaratorias indispensables, á fin de que tengan pronto y eficaz cumplimiento los artículos 2.º, 3.º y 4,º de la citada ley de Emclumentos sanitarios, y para que se reglamente con la posible sencillez el servicio de contabilidad y administración de las cantidades por tal concepto recauda-

Fundado en las precedentes consideraciones, el Ministro que suscribe tiene el honor de someter á V. M el adjunto proyecto de decreto.

Madrid 24 de Febrero de 1908.-SENOR: A L. R. P. de V. M., Juan de la Cierva y Penafiel.

REAL DECRETO.

De acuerdo con Mi Consejo de Ministros y á propuesta del de la Gobernación,

Vengo en decretar lo siguiente: Artículo 1.º Se aprueba la adjunta Tarifa, comprensiva de los servicios sanitarios prestados por los Inspectores provinciales, municipales, Subdelegados y Laboratorios, que deben ser retribuídos á los efectos de los artículos 196 y 197 de la Instrucción general de Sanidad y de la ley de 3 de Enero de 1907.

Art. 2.º El Ministro de Hacienda redactará con toda urgencia el Reglamento para la cobranza, administración y liquidación de los ingresos sanitarios, en cumplimiento de los artículos 2.º, 3.º y 4.º de la ley de 3 de Enero de 1907, y el de la Gobernación dictará las disposiciones que crea necesarias para distribuir la ejecución de los trabajos por servicios á que las Tarifas se refieren entre los funcionarios de Sanidad en la forma conveniente.

Dado en Palacio á veinticuatro de Febrero de mil novecientos ocho.-ALFONSO.-El Ministro de la Gobernación, Juan de la Cierva y Penafiel.

Tarifa comprensiva de los servicios sanitarios prestados por los Inspectores provinciales, municipales, Subdelegados y Laboratorios que deben ser retribuídos, a los efectos de los artículos 196 y 197 de la Instrucción general de Sanidad y de la ley de 3 de Enero de 1907.

Honoraries. Pesetas.

CONCEPTOS.

1.º Inspección sanitaria de las vias públicas construidas por particulares. Por cada visita de inspecCONCEPTOS.

Honorarios. Pesstas.

ción é informe ordenados por Autoridad competente para comprobar cualquiera infracción de las prescripciones higiénicas y sanitarias en estas vías:

En las poblaciones de 300.000 almas en adelante..... 15 De menos de 300 á 100,000.

En las demás....... Inspección sanitaria de las nuevas construcciones para el suministro de aguas, causas de la infección de éstas y alteración de su pureza en depósitos, cañerías y manan-

tiales: En poblaciones de más de 300.000 almas.... De menos de esa cifra y más de 100.000.....

En las demás..... 3.º Vigilancia sanitaria sobre la evacuación de aguas y residuos: .

Por la inspección sanitaria de pozos negros y fosas fijas, cuya existencia sea indispensable por no haber alcantarillas......

Por la inspección de los mismos cuando exista alcantarilla proxima..... 10

4.º Inspección sanitaria acerca de la capacidad, ventilación y demás condiciones higiénicas de las casas y establecimientos particulares:

Por el reconocimiento de la obra de nueva construcción de casa ó establecimiento particular que deberá practicarse antes de que se expenda la licencia de alquiler, y cuya renta calculada no pase de 10.000 pesetas... Idem id. id. de 10.001 à 30.000 pesetas.....

Idem id. id. de 30.001 en adelante ...... Por el reconocimiento é infor-

me acerca de las condicio-

CONCEPTOS.	Pesetas.	CONCEPTOS.	Pesetas.	001707707	Honorarios.	CONCEPTOS.	Honorarios.	· ·
		CONCEL 105.	resetas.	CONOMI TOS.	Pesetas.	CONCEPTOS.	Pesetas.	
nes higiénicas de casa ó es-		En las de 300.000 á 50.000	75	vados donde se conserven ó		En nobleciones de més de		
tablecimiento ya construí-				[18] [18] [18] [18] [18] [18] [18] [18]	1			
		The state of the s						
					1	En las demás	5	
				. [1]		Por visita que ordene Auto-		97
를 보고 있었다면 있었다면 하는데 보고 되어야 한다면 하는데 보고 있다면 보고						ridad competente por moti-	r.	
THE REPORT OF THE PARTY OF THE						#B - B - B - B - B - B - B - B - B - B -		
						1 1-1 1-1 1-1 1-1 1-1 1-1 1-1 1-1 1-1 1		
		de los establecimientos parti-		그루 그 그 그 그 그 그 그 그 그 그 그 그 그 그 그 그 그 그				
53.13 (real Date)		culares de enseñanza:		[1]		네. 그녀는 이유에는 그리다면 회사에서 가는 이번에 가는 그를 하는 사이라는 그러면 하는 것이 없었다. 얼마나 이 얼마나 가는 사람이 되었다면 하나를 살아가고 된다. 경기에 가다면 없었다.		
Company of the compan				The same provided the control of the		casas de huéspedes.		
						125 Table 125		
						1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		
	( Care 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1	De més de 100 é 900	10	A SALES AND		에는 그는		
	50							
De más de 50.000 á 80.000	40							
						miento.		
				porada, regirá la escala ante-		Por la visita para la apertu-		
and the same and the same of the transmission of the same and the same and the same and the same and the same a		(1)		rior.		ra que prescriben los artícu-	6	
		señanza, no devengarán dere-		로만	971 Q			
그런데 하다 가게 하면 있었다면 하면 하는 이 가입에 하는 사람들이 되었다면 하는 것이 없는데 보고 있다면 보다 하는데		chos.						8
				The Control of the Co				
nforme que se ordene por		[		#####################################				
Autoridad competente, por				그림이 그는		concurra al acto:		
nfracción comprobada del ré-				Cuando los teatros, circos				
				y plazas de toros sean propie-		300.000 almas	30-	
TOTAL CONTROL OF THE PARTY OF T		manifieste una epidemia y por				En las de 300.000 á 50.000	20	
		el informe correspondiente, á		municipio y estuvieran arren-	1	En las demás	15	
있는 것도 있는 것도 어려워 하면 하는 것도 있다. 그런 사람이 되었다. 그래요 하면 없는 그 사람이 아이들이 가지 않는 것이 없는 것이 없다고 있다면 하는 것이다.						HE		
In las demás	5			ne Autoridad competente, en			×.	
		por Autoridad competente				14. Apertura y régimen		
		en caso de epizootia.	40			de clínicas y casas de curación	i,	
				그래 그 이 사람들이 되었다. 그런 그 보다는 모든 사람들은 그는 나는 아들이 살아가는 사람들이 되었다. 그는 사람들이 되었다. 그는 사람들이 되었다. 그는 사람들이 되었다. 그는 사람들이 되었다.				
		el dueño del ganado atacado		프럼 - 프로그램 :			W.	
: : : : : : : : : : : : : : : : : : :						V Section 1	85	
	50	할 때 그는 사람들이 그는 사람들이 되는 것이 되었다. 그는 사람들이 되었다면 그는 사람들이		물리는				9.
or cada enterramiento en		[						
panteón con cripta ó capilla								
그리면 도움이 가게 됐다. 하나가요 그 그렇게 되어 그려고 내려 그래요 그리고 그				de preceder á su apertura:		La inspección por orden de	D.	2
	10	salud.			. N.			
	5	Visita é informe para la		프랑크 - SHINGE - " " " " " 이 일을 있는데 얼마 아이들 아니는	THE PARTY OF THE P			
		autorización á que se refieren		■이	3 3 4 1 C. 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2			
마스에 들어보는 그렇게 보는 사이에 어느로 살아가는 그 사내를 들어가면 전쟁을 되는 이 보는 사이를 하는 것이다. 그렇게 되는 것이 없는 것이 없는 것이다.	1	los artículos 140, 141 y 142 de			1 50			
frutando el cadaver de pri-	I	la Instrucción general de Sa-		licite á instancia del pro-			50 08	3
vilegio especial por digni-		3 <u>2</u> 27 32 32 32 32				The control of the co	147	
요. 이 아들이 어려워서 열심지 않는데 아들이 아들이 있다면 아들이 아들이 아들이 아들아 있다. 그 아들이 아들이 아들아를 하는데 아들은 맛있다면 살았다고 아들이 아들이 다른데 그렇다.	100			cualquiera de los locales ya		les y artificiales.	و	
20 'MONG,	1	The state of the s			1			
	1	가게 됐다면 하는 그리고 함께 보는 그는 경기가 있다. 그리고 하는 사람이 가게 되었다는 그리고 하는 사람이 되었다면 다른 사람이 되었다면				/ 프라마스		
							1	
	1	De 11 á 50	20	19. Inapagaión de fandas	O			
mación de un cadaver para		De 51 á 100	35					9%
su traslación, á instancia	1	De 101 á 200	50		.23			
de los que fueron sus pa-	1			Por la inspección, informe				
and the second s	ľ		9	y certificado de las condicio-		terápicas, mecanoterápicas,		
	90			nes higiénicas de todo nuevo	N.	atmiáticas que en tal concep-		
	20	De 11 á 50	<b>35</b>			to se anuncien al público.		
그 사용했다. 이번 위에 가지 그리고 있는데 그리고 있는데 그리고 있다.	į	De 51 á 100	50			: JA 170年1911日 127 127 127 127 127 127 127 127 127 127 127 127	Ad-	
cripta ó panteón fuera de		De 101 á 200	65	M - CO <u>N 19 - Maria - </u>	38	11 - 12 - 12 - 12 - 12 - 12 - 12 - 12 -	M.	
cementerio, a cada funcio-		De más de 200	120	HOLOGOGOGOGOGOGOGOGOGOGOGOGOGOGOGOGOGOGO	80		V:	
nario de Sanidad que por	İ			En las de 300.000 á 50.000		Programme and the control of the con		
prescripción legal asista, sea				En las demás		En las de 300.000 á 50.000	20	
				En el caso de que por la Au-		En las demás	10	
*	-000-44080-35					El informe acerca de las ya	K.	
		의 입맛있다			78 A	1 12 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		
엄청하다가라 하지만 [18] 하는 아이는 내일 4차 분위로 가득하다.	110000	그녀는 가게 되었다는 그 계속에 되었다면 그 그는 그 가게 되었다는 그리고 있는데 그리고 하는데 되었다는 것 없다면 하다 살아야다는 그 밤을 살아야다.		establecidos nos motimos ya	*		8	
		10. Vigilancia contra adul-		salud ó casos de enformede	I			
6.º Construcción y régi-	A STATE OF THE STA							
en de mataderos.		substancias alimenticias é ins-	I	vengará iguales derechos que				
Por la inspección é informe		를 제 시간 사람이 가능된 전 경기 전 시간에 가면 하는 사람들이 없었다. 보이라는 보이라면 이번 이번 이번 이번 사람들이 되었다.	.	los prefijados en el apartado	i	En poblaciones de más de	1	
			1	anterior.	1	500.000 habitantes	3	
				Las casas de huéspedes, sea		En las de menos de esa cifra	R R	
	20 1		į	cualquiera su categoria y pre-	40	y más de 50.000	2	
				그 얼마나 그는 그는 그는 그를 내용한다면 하는 점이 그 말을 하고 있다면서 그런 사람들이 얼마나 되었다면서 그런 사람들이 되었다면서 그런 사람이 되었다면서 그런 사람들이 되었다면서 그렇게 그렇게 되었다면서 그렇게	-	En las demás	<b>, 1</b> ,	
	50 L	그 그렇게 있다면 하나는 이 보고 있는데 가장에 가장에 가장하는 가장이 되었다. 그리고 있다면 그리고 있다면 하는데				A 108 pobres, gratis.		
200,000 #2-44-401111111111111		Prop 3 comprediction bit.	•	sion para su apertura:	37 <b>.</b>	10. Certincado e informe a que		(4)
		39.0	€		ř.			
	tablecimiento ya construídos, á solicitud de su propietario, para obtener la placa sanitaria autorizada por el art. 116 de la Instrucción, y cuya renta calculada no pase de 10.000 pesetas dem id. de más de 10.000 á 30.000	tablecimiento ya construídos, á solicitud de su propietario, para obtener la placa sanitaria autorizada por el art. 116 de la Instrucción, y cuya renta calculada no pase de 10.000 pesetas idem id. de más de 10.000 á 30.000	tablecimiento ya construidos, á solicitud de su propietario, para obtener la placa sanitaria autorizada por el art. 116 de la Instrucción, y cupya renta calculada por el art. 116 de la Instrucción de más de 10 000 de 30 de más de 50 000 de 30 000 de 30 de más de 50 000 de 30 000 de 30 de más de 50 000 de 30 000 de	En las demás	balbecimiento ys. construidos, a solicitud de su propietario, para obteant la pore el art. 16 de la intrusción, y cays resta calculado no pasé al 10.000 pesetas por el act. 16 de la intrusción, y cays resta calculado no pasé al 10.000 pesetas de no pasé al 10.000 pesetas de no pasé al 10.000 pesetas de no pasé al 48 2000.  5.º Por la inspección del major de mandado artendado de la empliación de construcción el ampliación de construcción del major de mandado artendado de la empliación de construcción del major de mandado artendado de la empliación de construcción del particionar de 100.000 al 200.000.  5.º Por la inspección del major de mandado artendado de la empliación de construcción de pantedo por la construcción de pantedo por la construcción de pantedo por particionar de riper force de construcción de pantedo por particionar de riper force de construcción de pantedo por particionar de riper force de construcción de pantedo por particionar de riper force de construcción de pantedo por particionar de riper force de construcción de pantedo por particionar de riper force de construcción de pantedo por particionar de riper force de construcción de pantedo por particionar de riper force de construcción de pantedo por particionar de riper particionar de la debadera.  5.º Inspección sanitaria de construcción de pantedo de la mula de construcción de la mula de riper de la riper de la riperio de la ferginena sanitaria de construcción de la mula de la ferginena sanitaria de construcción de la riperio de construcción de construcción de construcción de la mula de la ferginena sanitaria de construcción de la riperio de construcción de construcción de construcción de construcción de la mula de riperio de la riperio de construcción de la mula de la riperio de construcción de la mula de la riperio de construcción de construcción de construcción de construcción de construcción de la mula de la riperio de construcción de la mula d	tablecimiento y a construi- dos, à a solicular de su pro- pietario, para obtener la pore al art. 116 de la learna- ción, y coya renta calcula- da on pase de 1000 posesta tene no de más de 10 000 .  5° Por la inspección del molivada por se construi- de d	mbles de sanctaria autorizada per particular de sanctaria autorizada per l'internation de l'altrica de sanctaria autorizada per l'internation de l'altrica de sanctaria autorizada per l'internation de l'altrica de	rabhieniseto y construction on scale of the construction of the co

se refiere el párrafo 5.º, artículo 6.º del Reglamento de baños..... Certificado de condiciones de apertura de un balneario á fin de hacer constar si se han cumplido todos los requisitos que exige el párrafo 2 del art. 8. del Reglamento de baños y de la Real orden de apertura del mismo al servicio público, prévios los informes del Médico Director y del Real Consejo de Sanidad.....

19. Por la dirección, vigilancia, consulta y complemendel servicio de sanidad dentro del territorio de cada provincia, corresponderá al Inspector de la misma el 5 por 100 de los ingresos en ella obtenidos, en virtud de esta tarifa, que han de ser devueltos por la Hacienda á los efectos del art. 3° de la ley de 3 Enero de 1907.

LABORATORIOS PROVINCIALES Y MUNICIPALES DE HIGIENE.

### Tarifa de derechos para el servicio público. ANÁLISIS.

Instrucciones para la aplicación de la Tarifa.

Los servicios que deben prestar los Laboratorios son de caracter oficial ó particular.

Serán considerados como oficiales los ordenados por la Alcaldía Presidencia, Tenientes de Alcalde, Concejales, Autoridades y Centros oficiales, consultivos y administrativos, los pedidos por los establecimientos sanitarios de Beneficencia y Caridad, más los que se practiquen en muestras ú objetos procedentes del servicio de Inspección ó Subsistencias, siendo en todo caso gratuitos, preferentes y ejecutivos.

Los servicios solicitados por particulares serán gratuitos ó de pago.

Serán gratuitos los análisis cualitativos y reconocimientos, sin opción más que á la calificación de las substancias presentadas.

Serán de pago los análisis cualitativos cuando se reclame certificación y los cuantitativos; los cualitativos y cuantitativos que pida el comercio con fines de propaganda, y los reconocimientos y análisis de toda cláse pedidos por personas, Centros ó Corporaciones residentes fuera de la Corte. Además serán siempre de pago los informes acerca de los aparàtos aplicados á la higiene.

Los análisis cualitativos se practicarán cuantitativamente, único modo de poder establecer la calificación sobre base firme. La única diferencia estribará en que mientras las certificaciones de análisis cualitativos sólo contendrán la calificación, reservándose el Laboratorio los datos obtenidos, en las de cuantitativos entregarán éstos, más la calificación deducida de los mismos.

Los certificados que expiden los Laboratorios no dán fé más que de la muestra presentada para su reconocimiento ó análisis.

En los Laboratorios se practicarán análisis:

a) De toda clase de alimentos, bebidas y condimentos.

b) De aquellos objetos que, como los papeles, juguetes, aleaciones, et-

otra causa, acción sobre la salud pública.

De aquellas otras materias que, no perteneciendo á ninguno de estos grupos, puedan, por carecer de convenientes condiciones, ser peligrosas para la seguridad personal, como los petróleos.

De productos desinfectantes. Además se practica un reconocimiento de toda clase de alimentos de procedencia vegetal ó animal (carnes, aves, pescados, setas, etc.)

También se analizan productos patológicos, siempre que se presenten á petición de facultativos.

g) Y últimamente, se practican cuantos análisis y reconocimientos dispongala Alcaldía Presidencia para la resolución de problemas de orden administrativo (consumos) y otros, relacionados con la higiene y seguridad personal.

### ANALISIS CUALITATIVOS.

Deberán practicarse en toda clase de alimentos, bebidas, condimentos, etcétera, especificados en la siguiente tarifa, con caracter gratuito, entregándose una hoja con la calificación; pero si se pidiera certificación del resultado obtenido, deberá abonarse por cada análisis 5 pesetas en concepto de derechos. En la hoja gratuita, lo mismo que en el certificado de pago, se consignará solamente si la muestra analizada es buena ó mala y en este último caso, si está alterada ó adulterada, y si es nociva ó no á la salud.

### ANALISIS CUANTITATIVOS.

Además de los análisis completos, se verifican las determinaciones aisladas que se detallan para algunos alimentos y bebidas.

allim./mood j	Pesetas.
Aguas.—Análisis de un agua bajo el punto de vista de sus condiciones de potabilidad y pureza.  Grados hidrotimétricos, total y persistentes.  Resíduo fijo: seco á más de 100 grados.  Metales tóxicos: cada uno.  Análisis ponderal completo del agua potable.  Numeración de colonias.  Investigación de bacilos patógenos.  Fotomicrografía de colonias ó bacilos.  Aparatos para filtración y purificación de aguas: Ensayo Hielo.—Análisis bajo el punto de vista de sus condiciones para el consumo.  Aguas y bebidas gaseosas.—Análisis bajo el punto de vista de sus condiciones para el consumo.  Aguas y bebidas gaseosas.—Análisis bajo el punto de vista de sus condiciones para el consumo.  Acidos minerales libres: cada uno.  Metales tóxicos: cada uno.  Materias colorantes.  Naturaleza de la materia edul.	25 3 100 10 25 15 50 10
para al consumo	10
Amuga a hobidas gaseosas.	-
vista de sus condiciones pa	20
Acidos minerales libres: cad	a. Q
nno	
ar in a colorentes.	•
Naturaleza de la materia edu.	. 5
Vinos, cervezas y staras.— Análisis bajo el punto d vista de su pureza y cond ciones generales para	i- el 25
Aualisis comercial (para	3,
sulfatos, azúcar, reductos acidez	
Alaskal	. 2
Alcohol v extracto seco	. 5
Acidez total	. 3
Crémor	. 3 3

sulfato potásico (Enyesado) 2	200
	Su
lloruro sódico 2	
cido tartrico libre 3	1 7
Sales de barita y estronciana 3	In
Acido sulfuroso 3	
Acido sulfuroso	Ch
Agentes de conservación: cada	1~"
uno3	- 1
Sacarina	ŀ
Alumbre	A
Metales tóxicos: cada uno 3	i
Colorantes extraños: cada uno 2	
Materia amarga (cervezas) 5	
Alteraciones: su naturaleza 4	1
Enfermedades: examen mi-	1 ~
croscópico de depósitos, y	S
fermentos	1. (
Fotomicrografía de los fer- mentos depósitos etc 15	1
monos, asper	17
Alcoholes - Determinación de	
su pureza y grado alcohó-	
Aguardientes y licores.—Aná-	
lisis bajo el punto de vista	
de su pureza y condiciones	
generales para el consumo.	5
Alcohol, cantidad	2
Pureza del alcohol	3 1
Naturaleza de la materia edul-	_
corante	5 1
Aromas artificiales	5
Colorances. Cada and	$\begin{bmatrix} 2 \\ 1 \end{bmatrix}$
Metales Coxicos. Cada dio	3
Harina, pan, pasta para sopa	1
u nasteleria.—Analisis bajo	ı
el nunto de vista de su pure-	1
za y condiciones generales	_
Hala of Company	5
Gluten y ensayo del mismo	3
(Harimas)	2
Agua	3
Materia grasa: su naturaleza.	5
Naturaleza de la materia edul-	٠!
corante	5
Metales tóxicos: cada uno	3
Materias minerales extrañas.	3
Materias colorantes: cada una	2
I WELL TO THE RESIDENCE OF THE PARTY OF THE	
A gentes de conservación: cada	-
Agentes de conservación: cada	3
Agentes de conservación: cada uno Examen microscópico y foto-	3
Agentes de conservación: cada uno	_
Agentes de conservación: cada unc  Examen microscópico y foto- micrografía  Leches.—Análisis bajo el pun-	3
Agentes de conservación: cada uno  Examen microscópico y foto- micrografía  Leches.—Análisis bajo el pun- to de vista de su pureza y	3
Agentes de conservación: cada unc  Examen microscópico y foto- micrografía  Leches.—Análisis bajo el pun- to de vista de su pureza y condiciones generales para	3
Agentes de conservación: cada unc	3
Agentes de conservación: cada uno  Examen microscópico y foto- micrografía  Leches.—Análisis bajo el pun- to de vista de su pureza y condiciones generales para el consumo  Densidad	3
Agentes de conservación: cada uno  Examen microscópico y foto- micrografía  Leches.—Análisis bajo el pun- to de vista de su pureza y condiciones generales para el consumo  Densidad  Metoria grasa	3
Agentes de conservación: cada uno	3
Agentes de conservación: cada uno  Examen microscópico y fotomicrografía  Leches.—Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones generales para el consumo  Densidad  Materia grasa  Cenizas y ácidos fosfóricos  Acidez	3
Agentes de conservación: cada uno.  Examen microscópico y foto- micrografía.  Leches. — Análisis bajo el pun- to de vista de su pureza y condiciones generales para el consumo.  Densidad.  Materia grasa.  Cenizas y ácidos fosfóricos.  Acidez.  Manteca de vaca y grasa de	3
Agentes de conservación: cada uno  Examen microscópico y foto- micrografía  Leches.—Análisis bajo el pun- to de vista de su pureza y condiciones generales para el consumo  Densidad  Materia grasa  Cenizas y ácidos fosfóricos  Acidez  Manteca de vaca y grasa de cerdo.—Análisis bajo el pun- to de vista de su pureza y	3
Agentes de conservación: cada uno  Examen microscópico y foto- micrografía  Leches.—Análisis bajo el pun- to de vista de su pureza y condiciones generales para el consumo  Densidad  Materia grasa  Cenizas y ácidos fosfóricos  Acidez  Manteca de vaca y grasa de cerdo.—Análisis bajo el pun- to de vista de su pureza y	3 25 1 3 4 3
Agentes de conservación: cada uno  Examen microscópico y fotomicrografía  Leches. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones generales para el consumo  Densidad  Materia grasa  Cenizas y ácidos fosfóricos  Acidez  Manteca de vaca y grasa de cerdo. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo	3
Agentes de conservación: cada uno  Examen microscópico y fotomicrografía  Leches.—Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones generales para el consumo  Densidad  Materia grasa  Cenizas y ácidos fosfóricos  Acidez  Manteca de vaca y grasa de cerdo.—Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo  Aceite de oliva.—Análisis ba-	3 25 1 3 4 3
Agentes de conservación: cada uno	3 25 1 3 4 3
Agentes de conservación: cada uno.  Examen microscópico y fotomicrografía.  Leches. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones generales para el consumo.  Densidad.  Materia grasa.  Cenizas y ácidos fosfóricos.  Acidez.  Manteca de vaca y grasa de cerdo. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.  Aceite de oliva. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.	3 15 25 1 3 4 3
Agentes de conservación: cada uno  Examen microscópico y fotomicrografía  Leches.—Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones generales para el consumo  Densidad  Materia grasa  Cenizas y ácidos fosfóricos  Acidez  Manteca de vaca y grasa de cerdo.—Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo  Aceite de oliva.—Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo	3 25 1 3 4 3
Agentes de conservación: cada uno  Examen microscópico y fotomicrografía  Leches.—Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones generales para el consumo  Densidad  Materia grasa  Cenizas y ácidos fosfóricos  Acidez  Manteca de vaca y grasa de cerdo.—Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo  Aceite de oliva.—Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo  Aceite de oliva.—Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo  Acideares y miel.— Análisis	3 15 25 1 3 4 3
Agentes de conservación: cada unc  Examen microscópico y fotomicrografía  Leches. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones generales para el consumo  Densidad  Materia grasa  Cenizas y ácidos fosfóricos  Acidez  Manteca de vaca y grasa de cerdo. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo  Aceite de oliva. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo  Aceite de oliva. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo  Azúcares y miel. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo	3 15 25 1 3 4 3
Agentes de conservación: cada uno	3 15 25 1 3 4 3
Agentes de conservación: cada uno  Examen microscópico y fotomicrografía  Leches. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones generales para el consumo  Densidad  Materia grasa  Cenizas y ácidos fosfóricos  Acidez  Manteca de vaca y grasa de cerdo. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo  Aceite de oliva. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo  Azúcares y miel. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo  Azúcares y miel. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza  Jarabes y productos de confi-	3 15 25 1 3 4 3
Agentes de conservación: cada uno  Examen microscópico y fotomicrografía  Leches.—Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones generales para el consumo.  Densidad  Materia grasa  Cenizas y ácidos fosfóricos  Acidez  Manteca de vaca y grasa de cerdo.—Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.  Aceite de oliva.—Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.  Azúcares y miel.— Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.  Azúcares y miel.— Análisis bajo el punto de vista de su pureza.  Jarabes y productos de confitería —Análisis bajo el punto de vista de su pureza.	3 15 25 1 3 4 3
Agentes de conservación: cada uno.  Examen microscópico y fotomicrografía.  Leches. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones generales para el consumo.  Densidad.  Materia grasa.  Cenizas y ácidos fosfóricos.  Acidez.  Manteca de vaca y grasa de cerdo. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.  Aceite de oliva. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.  Azúcares y miel. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza.  Jarabes y productos de confitería — Análisis bajo el punto de vista de su pureza.  Jarabes y productos de confitería — Análisis bajo el punto de vista de su pureza.	3 15 25 1 3 15 15
Agentes de conservación: cada uno  Examen microscópico y fotomicrografía  Leches.—Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones generales para el consumo.  Densidad  Materia grasa  Cenizas y ácidos fosfóricos  Acidez  Manteca de vaca y grasa de cerdo.—Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.  Aceite de oliva.—Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.  Azúcares y miel.— Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.  Azúcares y miel.— Análisis bajo el punto de vista de su pureza.  Jarabes y productos de confitería —Análisis bajo el punto de vista de su pureza.	3 15 25 1 3 15 15
Examen microscópico y fotomicrografía.  Leches.—Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones generales para el consumo.  Densidad  Materia grasa.  Cenizas y ácidos fosfóricos  Acidez  Manteca de vaca y grasa de cerdo.—Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.  Aceite de oliva.—Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.  Azúcares y miel.— Análisis bajo el punto de vista de su pureza.  Jarabes y productos de confitería —Análisis bajo el punto de vista de su pureza.  Jarabes y productos de confitería —Análisis bajo el punto de vista de su pureza.  Jarabes y productos de confitería —Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo Naturaleza de la materia edulcorante.	3 15 25 1 3 15 15
Examen microscópico y fotomicrografía.  Leches.—Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones generales para el consumo.  Densidad.  Materia grasa.  Cenizas y ácidos fosfóricos.  Acidez.  Manteca de vaca y grasa de cerdo.—Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.  Aceite de oliva.—Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.  Azúcares y miel.—Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.  Azúcares y miel.—Análisis bajo el punto de vista de su pureza.  Jarabes y productos de confitería—Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo Naturaleza de la materia edulcorante.  Acidez, proporción y natura-	3 15 25 1 3 4 3 15 15
Agentes de conservación: cada uno  Examen microscópico y fotomicrografía.  Leches. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones generales para el consumo.  Densidad.  Materia grasa.  Cenizas y ácidos fosfóricos.  Acidez.  Manteca de vaca y grasa de cerdo. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.  Aceite de oliva. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.  Azúcares y miel. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza.  Jarabes y productos de confitería — Análisis bajo el punto de vista de su pureza.  Jarabes y productos de confitería — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.  Naturaleza de la materia edulcorante.  Acidez, proporción y naturaleza.	3 15 25 1 3 4 3 15 15 15
Examen microscópico y fotomicrografía.  Leches. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones generales para el consumo.  Densidad.  Materia grasa.  Cenizas y ácidos fosfóricos.  Acidez.  Manteca de vaca y grasa de cerdo. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.  Aceite de oliva. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.  Azúcares y miel. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.  Azúcares y miel. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza.  Jarabes y productos de confitería — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.  Naturaleza de la materia edulcorante.  Acidez, proporción y naturaleza.  Materias colorantes: cada una	3 15 25 1 3 4 3 15 15
Examen microscópico y fotomicrografía.  Leches. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones generales para el consumo.  Densidad.  Materia grasa.  Cenizas y ácidos fosfóricos.  Acidez.  Manteca de vaca y grasa de cerdo. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.  Aceite de oliva. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.  Aceite de oliva. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.  Azúcares y miel. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza.  Jarabes y productos de confitería — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.  Naturaleza de la materia edulcorante.  Acidez, proporción y naturaleza.  Materias colorantes: cada una Agentes de conservación: ca-	3 15 25 1 3 4 3 15 15 15
Agentes de conservación: cada unc  Examen microscópico y fotomicrografía.  Leches. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones generales para el consumo.  Densidad.  Materia grasa.  Cenizas y ácidos fosfóricos.  Acidez.  Manteca de vaca y grasa de cerdo. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.  Aceite de oliva. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.  Azúcares y miel. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza.  Jarabes y productos de confitería — Análisis bajo el punto de vista de su pureza.  Jarabes y productos de confitería — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.  Naturaleza de la materia edulcorante.  Acidez, proporción y naturaleza.  Materias colorantes: cada una Agentes de conservación: cada uno.	3 15 25 1 3 4 3 15 15 15 3 4 3
Agentes de conservación: cada unc  Examen microscópico y fotomicrografía.  Leches.—Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones generales para el consumo.  Densidad  Materia grasa.  Cenizas y ácidos fosfóricos  Acidez.  Manteca de vaca y grasa de cerdo.—Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.  Aceite de oliva.—Análisis bajo el punto.  Aceite de oliva.—Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.  Azúcares y miel.— Análisis bajo el punto de vista de su pureza.  Jarabes y productos de confitería.—Análisis bajo el punto de vista de su pureza.  Jarabes y productos de confitería.—Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.  Naturaleza de la materia edulcorante.  Acidez, proporción y naturaleza.  Materias colorantes: cada una Agentes de conservación: cada uno.  Matales tóxicos: cada uno.	3 15 25 1 3 4 3 15 15 15
Agentes de conservación: cada unc  Examen microscópico y fotomicrografía.  Leches. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones generales para el consumo.  Densidad  Materia grasa.  Cenizas y ácidos fosfóricos  Acidez  Manteca de vaca y grasa de cerdo. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.  Aceite de oliva. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.  Azúcares y miel. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza.  Jarabes y productos de confitería — Análisis bajo el punto de vista de su pureza.  Jarabes y productos de confitería — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo Naturaleza de la materia edulcorante.  Acidez, proporción y naturaleza.  Materias colorantes: cada una Agentes de conservación: cada uno.  Metales tóxicos: cada uno  Cofé merde y tostado. — Inves-	3 15 25 1 3 4 3 15 15 15 3 4 3
Agentes de conservación: cada unc	3 15 25 1 3 4 3 15 15 15 3 4 3
Agentes de conservación: cada uno	3 15 25 1 3 4 3 15 15 15 3 3
Agentes de conservación: cada unc.  Examen microscópico y fotomicrografía.  Leches. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones generales para el consumo.  Densidad.  Materia grasa.  Cenizas y ácidos fosfóricos.  Acidez.  Manteca de vaca y grasa de cerdo. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.  Aceite de oliva. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza y condiciones para el consumo.  Azúcares y miel. — Análisis bajo el punto de vista de su pureza.  Jarabes y productos de confitería — Análisis bajo el punto de vista de su pureza.  Jarabes y productos de confitería — Análisis bajo el punto de vista de su pureza.  Materias de la materia edulcorante.  Acidez, proporción y naturaleza.  Materias colorantes: cada una Agentes de conservación: cada uno.  Metales tóxicos: cada uno.  Café verde y tostado. — Investigación de su pureza y condiciones para el consumo.  Te — Investigación de su pureza y condiciones para el consumo.	3 15 25 1 3 4 3 15 15 15 3 3
Agentes de conservación: cada uno	3 15 25 1 3 4 3 15 15 15 3 3

Pesetas.

Sucedáneos del café y el te —	
Análisis bajo el punto de	
vista para el consumo 18	)
Infusion del café y te -Inves-	
tigación de sus condiciones	2
y presencia de sacarina 10	)
Chocolates y cacao en polvo.	
-Análisis bajo el punto de	
vista de su pureza y condi-	
	n
The state of the s	U
Azafrán, pimienta, pimentón,	
etcétera, y demás condimen-	
tos y especias Análisis bajo	14
el punto de vista de su pure-	
	<u>(8</u>
za y condiciones para el con-	_
sumo	D
Sal de cocina. — Análisis bajo	,
el punto de vista de su pure-	
za y condiciones para el	
	10
	i O
Vinagres —Analisis bajo el	
punto de vista de sus condi-	
ciones para el consumo	10
Conservas alimenticias de to-	
das clases Análisis bajo el	
punto de vista de su pureza	
y condiciones para el con-	
sumo	20
Materias colorantes, cada una	3
- Parametric (1971 - 1974 - 19	3326
Metales tóxicos, cada uno	3
Agentes de conservación, ca-	
da uno	3
Investigación de gérmenes pa-	
tógenos	15
	10
Examen microscópico y foto-	
micrográfico	15
Leche de nodriza.—Análisis	
bajo el punto de vista de sus	
condiciones nutritivas	5
N	· ·
Quesos y requesón.—Análisis	- A
bajo el punto de vista de su	
pureza y condiciones para	
el consumo	15
Metalas táricos — Determines	15
Metales tóxicos Determina-	15
Metales tóxicos.—Determina- ción de su presencia en los	15
Metales tóxicos.—Determina- ción de su presencia en los	15
Metales tóxicos.—Determina- ción de su presencia en los alimentos, bebidas, conser-	15
Metales tóxicos.—Determina- ción de su presencia en los alimentos, bebidas, conser- vas, condimentos, vasijas,	
Metales tóxicos.—Determina- ción de su presencia en los alimentos, bebidas, conser- vas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el	
Metales tóxicos.—Determina- ción de su presencia en los alimentos, bebidas, conser- vas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabe-	
Metales tóxicos.—Determina- ción de su presencia en los alimentos, bebidas, conser- vas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabe- zas de sifón y utensilios de	
Metales tóxicos.—Determina- ción de su presencia en los alimentos, bebidas, conser- vas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabe-	
Metales tóxicos.—Determina- ción de su presencia en los alimentos, bebidas, conser- vas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabe- zas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno	
Metales tóxicos.—Determina- ción de su presencia en los alimentos, bebidas, conser- vas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabe- zas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno Papeles, juguetes y telas.—	
Metales tóxicos.—Determina- ción de su presencia en los alimentos, bebidas, conser- vas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabe- zas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno  Papeles, juguetes y telas.— Determinación de los colo-	3
Metales tóxicos.—Determina- ción de su presencia en los alimentos, bebidas, conser- vas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabe- zas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno  Papeles, juguetes y telas.— Determinación de los colo- res perjudiciales	
Metales tóxicos.—Determina- ción de su presencia en los alimentos, bebidas, conser- vas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabe- zas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno  Papeles, juguetes y telas.— Determinación de los colo- res perjudiciales  Materias colorantes para ali-	3
Metales tóxicos.—Determina- ción de su presencia en los alimentos, bebidas, conser- vas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabe- zas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno  Papeles, juguetes y telas.— Determinación de los colo- res perjudiciales	3
Metales tóxicos.—Determina- ción de su presencia en los alimentos, bebidas, conser- vas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabe- zas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno  Papeles, juguetes y telas.— Determinación de los colo- res perjudiciales  Materias colorantes para ali- mentos.—Análisis bajo el	3
ción de su presencia en los alimentos, bebidas, conservas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabezas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno  Papeles, juguetes y telas.—  Determinación de los colores perjudiciales  Materias colorantes para alimentos.—Análisis bajo el punto de vista de su natu-	3
ción de su presencia en los alimentos, bebidas, conservas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabezas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno  Papeles, juguetes y telas.—  Determinación de los colores perjudiciales  Materias colorantes para alimentos.—Análisis bajo el punto de vista de su naturaleza y condiciones	3
ción de su presencia en los alimentos, bebidas, conservas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabezas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno  Papeles, juguetes y telas.—  Determinación de los colores perjudiciales  Materias colorantes para alimentos.—Análisis bajo el punto de vista de su naturaleza y condiciones  Petróleos.—Densidad é infla-	3
Metales tóxicos.—Determina- ción de su presencia en los alimentos, bebidas, conser- vas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabe- zas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno  Papeles, juguetes y telas.— Determinación de los colo- res perjudiciales  Materias colorantes para ali- mentos.—Análisis bajo el punto de vista de su natu- raleza y condiciones  Petróleos.—Densidad é infla- mabilidad	3
ción de su presencia en los alimentos, bebidas, conservas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabezas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno  Papeles, juguetes y telas.—  Determinación de los colores perjudiciales  Materias colorantes para alimentos.—Análisis bajo el punto de vista de su naturaleza y condiciones  Petróleos.—Densidad é infla-	3
Metales tóxicos.—Determina- ción de su presencia en los alimentos, bebidas, conser- vas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabe- zas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno  Papeles, juguetes y telas.— Determinación de los colo- res perjudiciales.  Materias colorantes para ali- mentos.—Análisis bajo el punto de vista de su natu- raleza y condiciones.  Petróleos.—Densidad é infla- mabilidad.  Jabones.—Análisis bajo el	3
Metales tóxicos.—Determina- ción de su presencia en los alimentos, bebidas, conser- vas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabe- zas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno  Papeles, juguetes y telas.— Determinación de los colo- res perjudiciales  Materias colorantes para ali- mentos.—Análisis bajo el punto de vista de su natu- raleza y condiciones  Petróleos.—Densidad é infla- mabilidad  Jabones.—Análisis bajo el punto de vista de sus con-	3 2 10 2
Metales tóxicos.—Determina- ción de su presencia en los alimentos, bebidas, conser- vas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabe- zas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno  Papeles, juguetes y telas.— Determinación de los colo- res perjudiciales  Materias colorantes para ali- mentos.—Análisis bajo el punto de vista de su natu- raleza y condiciones  Petróleos.—Densidad é infla- mabilidad  Jabones.—Análisis bajo el punto de vista de sus con- diciones generales	3
Metales tóxicos.—Determinación de su presencia en los alimentos, bebidas, conservas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabezas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno  Papeles, juguetes y telas.— Determinación de los colores perjudiciales  Materias colorantes para alimentos.—Análisis bajo el punto de vista de su naturaleza y condiciones  Petróleos.—Densidad é inflamabilidad  Jabones.—Análisis bajo el punto de vista de sus condiciones generales  Productos de perfumería.—	3 2 10 2
Metales tóxicos.—Determinación de su presencia en los alimentos, bebidas, conservas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabezas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno  Papeles, juguetes y telas.— Determinación de los colores perjudiciales  Materias colorantes para alimentos.—Análisis bajo el punto de vista de su naturaleza y condiciones  Petróleos.—Densidad é inflamabilidad  Jabones.—Análisis bajo el punto de vista de sus condiciones generales  Productos de perfumería.— Determinación de metales	3 2 10 2
Metales tóxicos.—Determinación de su presencia en los alimentos, bebidas, conservas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabezas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno  Papeles, juguetes y telas.— Determinación de los colores perjudiciales  Materias colorantes para alimentos.—Análisis bajo el punto de vista de su naturaleza y condiciones  Petróleos.—Densidad é inflamabilidad  Jabones.—Análisis bajo el punto de vista de sus condiciones generales  Productos de perfumería.— Determinación de metales	3 2 10 2
Metales tóxicos.—Determinación de su presencia en los alimentos, bebidas, conservas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabezas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno  Papeles, juguetes y telas.—Determinación de los colores perjudiciales  Materias colorantes para alimentos.—Análisis bajo el punto de vista de su naturaleza y condiciones  Petróleos.—Densidad é inflamabilidad  Jabones.—Análisis bajo el punto de vista de sus condiciones generales  Productos de perfumería.—Determinación de metales tóxicos, cada uno	3 2 10 10
Metales tóxicos.—Determinación de su presencia en los alimentos, bebidas, conservas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabezas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno  Papeles, juguetes y telas.—Determinación de los colores perjudiciales  Materias colorantes para alimentos.—Análisis bajo el punto de vista de su naturaleza y condiciones  Petróleos.—Densidad é inflamabilidad  Jabones.—Análisis bajo el punto de vista de sus condiciones generales  Productos de perfumería.—Determinación de metales tóxicos, cada uno  Carnes de todas clases, aves,	3 2 10 2
Metales tóxicos — Determinación de su presencia en los alimentos, bebidas, conservas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabezas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno  Papeles, juguetes y telas.— Determinación de los colores perjudiciales  Materias colorantes para alimentos.—Análisis bajo el punto de vista de su naturaleza y condiciones  Petróleos.—Densidad é inflamabilidad  Jabones.—Análisis bajo el punto de vista de sus condiciones generales  Productos de perfumería.— Determinación de metales tóxicos, cada uno  Carnes de todas clases, aves, pescados, crustáceos y ma-	3 2 10 2
Metales tóxicos.—Determinación de su presencia en los alimentos, bebidas, conservas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabezas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno  Papeles, juguetes y telas.—Determinación de los colores perjudiciales  Materias colorantes para alimentos.—Análisis bajo el punto de vista de su naturaleza y condiciones  Petróleos.—Densidad é inflamabilidad  Jabones.—Análisis bajo el punto de vista de sus condiciones generales  Productos de perfumería.—Determinación de metales tóxicos, cada uno  Carnes de todas clases, aves, pescados, crustáceos y mariscos al estado fresco: em-	3 2 10 10
Metales tóxicos.—Determinación de su presencia en los alimentos, bebidas, conservas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabezas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno  Papeles, juguetes y telas.—Determinación de los colores perjudiciales  Materias colorantes para alimentos.—Análisis bajo el punto de vista de su naturaleza y condiciones  Petróleos.—Densidad é inflamabilidad  Jabones.—Análisis bajo el punto de vista de sus condiciones generales  Productos de perfumería.—Determinación de metales tóxicos, cada uno  Carnes de todas clases, aves, pescados, crustáceos y mariscos al estado fresco: embutidos.—Apreciación de sus	3 2 10 2
Metales tóxicos — Determinación de su presencia en los alimentos, bebidas, conservas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabezas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno  Papeles, juguetes y telas.— Determinación de los colores perjudiciales  Materias colorantes para alimentos.— Análisis bajo el punto de vista de su naturaleza y condiciones  Petróleos.— Densidad é inflamabilidad  Jabones.— Análisis bajo el punto de vista de sus condiciones generales  Productos de perfumería.— Determinación de metales tóxicos, cada uno  Carnes de todas clases, aves, pescados, crustáceos y mariscos al estado fresco: embutidos.— A preciación de sus condiciones para el consucondiciones para el consucondicio	3 2 10 2
Metales tóxicos — Determinación de su presencia en los alimentos, bebidas, conservas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabezas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno  Papeles, juguetes y telas.— Determinación de los colores perjudiciales  Materias colorantes para alimentos.— Análisis bajo el punto de vista de su naturaleza y condiciones  Petróleos.— Densidad é inflamabilidad  Jabones.— Análisis bajo el punto de vista de sus condiciones generales  Productos de perfumería.— Determinación de metales tóxicos, cada uno  Carnes de todas clases, aves, pescados, crustáceos y mariscos al estado fresco: embutidos.— A preciación de sus condiciones para el consucondiciones para el consucondicio	3 2 10 2
Metales tóxicos.—Determinación de su presencia en los alimentos, bebidas, conservas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabezas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno  Papeles, juguetes y telas.—Determinación de los colores perjudiciales  Materias colorantes para alimentos.—Análisis bajo el punto de vista de su naturaleza y condiciones  Petróleos.—Densidad é inflamabilidad  Jabones.—Análisis bajo el punto de vista de sus condiciones generales  Productos de perfumería.—Determinación de metales tóxicos, cada uno  Carnes de todas clases, aves, pescados, crustáceos y mariscos al estado fresco: embutidos.—Apreciación de sus condiciones para el consumo, determinando la naturo.	3 2 10 2
Metales tóxicos.—Determina- ción de su presencia en los alimentos, bebidas, conser- vas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabe- zas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno Papeles, juguetes y telas.— Determinación de los colo- res perjudiciales Materias colorantes para ali- mentos.—Análisis bajo el punto de vista de su natu- raleza y condiciones  Petróleos.—Densidad é infla- mabilidad Jabones.—Análisis bajo el punto de vista de sus con- diciones generales  Productos de perfumería.— Determinación de metales tóxicos, cada uno  Carnes de todas clases, aves, pescados, crustáceos y ma- riscos al estado fresco: em- butidos.—Apreciación de sus condiciones para el consu- mo, determinando la natu- raleza de las alteraciones	3 2 10 2
Metales tóxicos.—Determina- ción de su presencia en los alimentos, bebidas, conser- vas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabe- zas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno  Papeles, juguetes y telas.— Determinación de los colo- res perjudiciales  Materias colorantes para ali- mentos.—Análisis bajo el punto de vista de su natu- raleza y condiciones  Petróleos.—Densidad é infla- mabilidad.  Jabones.—Análisis bajo el punto de vista de sus con- diciones generales  Productos de perfumería.— Determinación de metales tóxicos, cada uno  Carnes de todas clases, aves, pescados, crustáceos y ma- riscos al estado fresco: em- butidos.—Apreciación de sus condiciones para el consu- mo, determinando la natu- raleza de las alteraciones  Hortalizas, verduras, frutas	3 10 2 15
Metales tóxicos.—Determinación de su presencia en los alimentos, bebidas, conservas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabezas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno  Papeles, juguetes y telas.—Determinación de los colores perjudiciales  Materias colorantes para alimentos.—Análisis bajo el punto de vista de su naturaleza y condiciones  Petróleos.—Densidad é inflamabilidad  Jabones.—Análisis bajo el punto de vista de sus condiciones generales  Productos de perfumería.—Determinación de metales tóxicos, cada uno  Carnes de todas clases, aves, pescados, crustáceos y mariscos al estado fresco: embutidos.—Apreciación de sus condiciones para el consumo, determinando la naturaleza de las alteraciones  Hortalizas, verduras, frutas semillas alimenticias (gar-	3 10 2 15
Metales tóxicos.—Determinación de su presencia en los alimentos, bebidas, conservas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabezas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno  Papeles, juguetes y telas.—Determinación de los colores perjudiciales  Materias colorantes para alimentos.—Análisis bajo el punto de vista de su naturaleza y condiciones  Petróleos.—Densidad é inflamabilidad  Jabones.—Análisis bajo el punto de vista de sus condiciones generales  Productos de perfumería.—Determinación de metales tóxicos, cada uno  Carnes de todas clases, aves, pescados, crustáceos y mariscos al estado fresco: embutidos.—Apreciación de sus condiciones para el consumo, determinando la naturaleza de las alteraciones  Hortalizas, verduras, frutas semillas alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo	3 10 2 15
Metales tóxicos.—Determinación de su presencia en los alimentos, bebidas, conservas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabezas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno  Papeles, juguetes y telas.—Determinación de los colores perjudiciales  Materias colorantes para alimentos.—Análisis bajo el punto de vista de su naturaleza y condiciones  Petróleos.—Densidad é inflamabilidad  Jabones.—Análisis bajo el punto de vista de sus condiciones generales  Productos de perfumería.—Determinación de metales tóxicos, cada uno  Carnes de todas clases, aves, pescados, crustáceos y mariscos al estado fresco: embutidos.—Apreciación de sus condiciones para el consumo, determinando la naturaleza de las alteraciones  Hortalizas, verduras, frutas semillas alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo	3 10 2 15
Metales tóxicos.—Determinación de su presencia en los alimentos, bebidas, conservas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabezas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno  Papeles, juguetes y telas.—Determinación de los colores perjudiciales  Materias colorantes para alimentos.—Análisis bajo el punto de vista de su naturaleza y condiciones  Petróleos.—Densidad é inflamabilidad  Jabones.—Análisis bajo el punto de vista de sus condiciones generales  Productos de perfumería.—Determinación de metales tóxicos, cada uno  Carnes de todas clases, aves, pescados, crustáceos y mariscos al estado fresco: embutidos.—Apreciación de sus condiciones para el consumo, determinando la naturaleza de las alteraciones  Hortalizas, verduras, frutas semillas alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis	3 2 10 2
Metales tóxicos.—Determinación de su presencia en los alimentos, bebidas, conservas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabezas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno  Papeles, juguetes y telas.—Determinación de los colores perjudiciales  Materias colorantes para alimentos.—Análisis bajo el punto de vista de su naturaleza y condiciones.  Petróleos.—Densidad é inflamabilidad  Jabones.—Análisis bajo el punto de vista de sus condiciones generales  Productos de perfumería.—Determinación de metales tóxicos, cada uno  Carnes de todas clases, aves, pescados, crustáceos y mariscos al estado fresco: embutidos.—Apreciación de sus condiciones para el consumo, determinando la naturaleza de las alteraciones.  Hortalizas, verduras, frutas semillas alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alteraciones y condiciones	3 2 10 2
Metales tóxicos.—Determinación de su presencia en los alimentos, bebidas, conservas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabezas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno  Papeles, juguetes y telas.—Determinación de los colores perjudiciales  Materias colorantes para alimentos.—Análisis bajo el punto de vista de su naturaleza y condiciones  Petróleos.—Densidad é inflamabilidad  Jabones.—Análisis bajo el punto de vista de sus condiciones generales  Productos de perfumería.—Determinación de metales tóxicos, cada uno  Carnes de todas clases, aves, pescados, crustáceos y mariscos al estado fresco: embutidos.—Apreciación de sus condiciones para el consumo, determinando la naturaleza de las alteraciones  Hortalizas, verduras, frutas semillas alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis	3 2 10 2
Metales tóxicos — Determinación de su presencia en los alimentos, bebidas, conservas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabezas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno  Papeles, juguetes y telas.— Determinación de los colores perjudiciales  Materias colorantes para alimentos.— Análisis bajo el punto de vista de su naturaleza y condiciones.  Petróleos.— Densidad é inflamabilidad.  Jabones.— Análisis bajo el punto de vista de sus condiciones generales.  Productos de perfumería.— Determinación de metales tóxicos, cada uno  Carnes de todas clases, aves, pescados, crustáceos y mariscos al estado fresco: embutidos.— A preciación de sus condiciones para el consumo, determinando la naturaleza de las alteraciones.  Hortalizas, verduras, frutas semillas alimenticias (garbanzos, etc.)— Análisis bajo el punto de vista de sus alteraciones y condiciones para el consumo.	3 2 10 2
Metales tóxicos.—Determinación de su presencia en los alimentos, bebidas, conservas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabezas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno  Papeles, juguetes y telas.—Determinación de los colores perjudiciales  Materias colorantes para alimentos.—Análisis bajo el punto de vista de su naturaleza y condiciones.  Petróleos.—Densidad é inflamabilidad  Jabones.—Análisis bajo el punto de vista de sus condiciones generales  Productos de perfumería.—Determinación de metales tóxicos, cada uno  Carnes de todas clases, aves, pescados, crustáceos y mariscos al estado fresco: embutidos.—Apreciación de sus condiciones para el consumo, determinando la naturaleza de las alteraciones.  Hortalizas, verduras, frutas semillas alimenticias (garbanzos, etc.)—Análisis bajo el punto de vista de sus alteraciones y condiciones	3 2 10 2
Metales tóxicos — Determinación de su presencia en los alimentos, bebidas, conservas, condimentos, vasijas, proporción de plomo en el estaño de soldaduras, cabezas de sifón y utensilios de metal y barro, cada uno  Papeles, juguetes y telas.— Determinación de los colores perjudiciales  Materias colorantes para alimentos.— Análisis bajo el punto de vista de su naturaleza y condiciones  Petróleos.— Densidad é inflamabilidad.  Jabones.— Análisis bajo el punto de vista de sus condiciones generales  Productos de perfumería.— Determinación de metales tóxicos, cada uno  Carnes de todas clases, aves, pescados, crustáceos y mariscos al estado fresco: embutidos.— A preciación de sus condiciones para el consumo, determinando la naturaleza de las alteraciones  Hortalizas, verduras, frutas semillas alimenticias (garbanzos, etc.)— Análisis bajo el punto de vista de sus alteraciones y condiciones para el consumo.	3 2 10 2 10

conocimiento de sus alteraciones alimentos que hayan sufrido preparación culinaria.

2.ª Cualquier substancia ú objeto presentado para su análisis que no se halle comprendido en la tarifa anterior será clasificado por analogía, para pago de derechos, á jaicio del Jefe del Laboratorio.

3.ª A los informes, reconocimientos, etc., de aparatos de aplicación á la higiene se les impondrá el precio que, á juicio del Jefe del Laboratorio, se estime prudencial.

4. Cuando los análisis y reconocimientos tengan por objeto el hacer uso de la certificación para la propaganda comercial, según se acostumbra, el interesado abonará el doble de los precios consignados en la Tarifa, y se hará constar de una manera clara, que la certificación no responde más que del resultado obtenido sobre el producto presentado en el Laboratorio.

5.\* El resíduo que quede de las muestras analizadas, calificadas como de buenas condiciones, se devolverá en el acto de entregar el certificado, si el interesado lo reclama. El resíduo de las que se califiquen como regulares ó malas quedarán en depósito en el Laboratorio durante un mes, único período en el que serán atendidas toda clase de reclamaciones.

ANÁLISIS DE PRODUCTOS PATOLÓGICOS.

Tarifa.	Pesetas.
Materias fecales Investiga-	3.2
ción de sangre, parásitos ó	
bacterias patógenas	10
Orinas,-Densidad: Albumi-	
na y examen microscópico	
del sedimento	10
Análisis completo	25
Determinaciones aisladas de	CORRECTO
elementos normales ó anor-	
males, cada una	6
Cálculos Análisis completo.	12
Esputos Análisis microscó-	
picos	10
Jugo gástrico. — Análisis com-	
pleto	20
Sangre - Investigación del	
paludismo	8
Análisis, numeración de gló-	
bulos, cantidad de hemogo-	40
bina, etc	15
Productos diftéricos Inves-	
tigación del bacilo diftérico.	5
Parásitos de la especie huma-	
na. — Clasificación	5
Otros productos patológicos.	
-El Director Jefe del Labo-	
ratorio queda facultado para	
valorar los análisis que se pi-	
dan, según la naturaleza del	8
producto y las determinacio-	
nes solicitadas.	
	- 1

### ADVERTENCIAS.

Las muestras del producto solo se admitirán cuando vayan acompañadas de una papeleta firmada por facultativo Médico, al que se dará á conocer el resultado obtenido en el más breve plazo posible.

A los análisis gratuitos solo tendrán derecho los enfermos de la Beneficencia municipal, Dispensarios y Asilos.

## Desinfección.

Los servicios de la desinfección tendrán el caracter de gratuítos siempre que sean dispuestos por las Autoridades ó reclamados para edificios oficiales de cualquier clase y establecimientos sanitarios de Beneficencia ó caridad pertenecientes al Gobierno, á la Provincia ó al Municipio.

La desinfección de cuartos desalquilados, de trapos y de ropas usadas destinadas á la venta será gratuí-

Con el mismo caracter gratuito se prestará el servicio completo á las persunas pobres y á todas las que no satisfagan un alquiler anual de vi-

vienda superior á 1.500 pesetas en las capitales de más de 300.000 habitantes y de 500 en las demás.

Para aquéllas que, por lo contrario, paguen alquiler de casa superior
á las cifras indicadas regirá la siguiente tarifa, comprendiendo la desinfección completa de la vivienda
así como la de las ropas, incluso el
transporte al punto de desinfección
y de éste al domicilio del interesado.
La tasa que corresponda no será exigida más que una vez, cualquiera que
sea el número de desinfecciones necesarias para una misma enfermedad
hasta su terminación.

													-	
De	1.500 á 2.000		p	e	9	8	tε	ıs	1	d	в			
	lquiler													5
De	2.000	á 3	3.000.	٠									•	8
	3 000													15

Pesetus.

Desinfección de edificios enteros, hoteles, villas y chalets, 50 pesetas.

De 5.000 en adelante..... 25

Cuando los pueblos de la provincia que no tengan estos servicios reclamen el servicio, podrá atenderse los pedidos que se hagan en interés de la salud pública, siempre que lo consientan las necesidades de la capital y se abone por quien corresponda:

1.° El transporte de ida y vuelta del personal y material necesario.

### 2.º Los derechos de tarifa.

### Disposiciones generales.

1.ª Los servicios á que se refiere la presente Tarifa se practicarán, y su importe se percibirá por los funcionarios de Sanidad á quienes correspondan, con arreglo á las disposiciones vigentes ó que se dicten en lo sucesivo.

2.ª Los honorarios y derechos fijados á cada servicio se harán efectivos por los obligados á pagarlos, con arreglo y en la forma que preceptúa el art. 2.º de la ley de 3 de Enero de 1907 y que detallen las disposiciones que para su cumplimiento se dicten por los Ministerios á quienes corresponda hacerlo.

3.ª Cuando en los presupuestos generales, provinciales ó municipales exista partida destinada al pago del servicio sanitario que se mande practicar al personal á que se refiere el art. 196 de la Instrucción, se abonará este servicio al que lo practique, con cargo á la partida correspondiente y en la cuantía del 50 por 100 del importe fijado al servicio igual ó análogo en esta Tarifa.

4. Esta Tarifa se revisará cada dos años por el Real Consejo de Sanidad, y podrá ampliarse ó modificarse cuando lo impongan las necesidades del servicio, por disposiciones especiales, con informe de dicho Cuerpo Consultivo.

5. Con arreglo à los artículos 3. y 4.º de la citada ley de 3 de Enero, las cantidades que se ingresen en la forma que determina el art. 2.º de la misma quedarán sujetas al descuento del 25 por 100 del total que retendrá la Hacienda y el del 5 por 100 del 75 restante que es de abono al Inspector provincial, según prescribe el concepto 19 por los fundamentos que el mismo expresa.

6. Quedan derogadas todas las disposiciones en la actualidad vigentes acerca del pago de servicios que se hallen tasados en esta Tarifa.

Madrid 24 de Febrero de 1908. (Gaseta del día 26 de Febrero.)

### PRESIDENCIA

DE LA AUDIENCIA TERRITORIAL DE VALLADOLID.

### Anuncio.

Se hallan vacantes los siguientes cargos de Justicia municipal que han de proveerse con arreglo al art. 7.º de la ley de 5 de Agosto de 1907.

En el partido de Frechilla.

Juez municipal suplente de San Román de la Cuba.

En el partido de Cervera.

Fiscal municipal suplente de Cervera de Río-Pisuerga.

Fiscal municipal de Berladillo.

En el partido de Carrión.

Juez municipal suplente de Carrión de los Condes.

En el partido de Palencia.

Fiscal municipal de Villamartín.
Fiscal municipal suplente de Valoria del Alcor.

Los que aspiren á ellos presentarán en la Secretaría de Gobierno de esta Audiencia Territorial sus instancias con los comprobantes de méritos y servicios en el término de quince días, á contar desde la publicación de este anuncio en el Boletín Oficial.

Valladolid 4 de Marzo de 1908.— P. A. de la S. de G., El Secretario de Gobierno, Aureo Alonso.

Don Juan Gago de la Torre, Presidente de la Audiencia provincial de Palencia y del Tribunal contencioso-administrativo de la misma.

Hago saber: Que habiéndose iniciado la oportuna demanda contencioso-administrativa ante este Tribunal provincial por Julian Mojado Ruiz, vecino de Lantadilla, é interpuesto el oportuno recurso para que se deje sin efecto la resolución del Sr. Gobernador civil de esta provincia de dieciocho de Julio declarando la nulidad del expediente ejecutivo seguido por el Ayuntamiento de Itero de la Vega por débitos de impuestos municipales y arbitrios de mil novecientos dos á mil novecientos cinco y por tauto la subasta celebrada en diez de Octubre del mismo año de mil novecientos cinco en bienes de Don Santiago de la Fuente y demás diligencias posteriores, en cumplimiento de lo prevenido en el artículo treinta y seis de la ley reformada sobre el ejercicio de la jurisdicción contencioso-administrativa se publica por medio del presente la interposición de indicado recurso para conocimiento de los que tuvieren interés en el negocio y quisieren coadyuvar en él á la Administración.

Dado en Palencia á siete de Marzo de mil novecientos ocho.—Juan Gago.

### Juzgado de primera instancia de Palencia.

Cédula de citación. En virtud de providencia del Se-

nor Juez de instrucción de esta Capital, dictada en cumplimiento de carta orden de la Audiencia provincial de la misma, procedente de sumario seguido contra Anselmo Cristóbal Expósito por el delito de robo, está acordado citar á la testigo Josefa Ibáñez Baranda, sirvienta, sin que consten más circunstancias personales, para que comparezca el día veintitres del corriente y hora de las diez de su mañana á las sesiones de juicio oral y público que ha de tener lugar dicho día, bajo apercibimiento de multa de cinco á cincuenta pesetas si deja de comparecer sin justa causa que lo motive.

Y con el fin, pues, que la presente cédula se inserte en el Boletin Oficial de la provincia, por ignorarse el paradero de la testigo Josefa Ibáñez, pongo la presente que firmo en Palencia á seis de Marzo de mil novecientos ocho.—El Escribano, Marcial Fernández Salomón.

## Ayuntamiento constitucional de Ampudia.

Formado prévia autorización de la Administración de Hacienda de esta provincia por la Junta municipal el repartimiento vecinal para cubrir el impuesto de consumos para el corriente año, se halla de manifiesto en la Secretaria de este Ayuntamiento por el término de ocho días, á contar desde el día de la fecha, á fin de que por los individuos en él comprendidos pueda ser examinado é interponer sus reclamaciones por escrito ante esta Alcaldía los que se conceptúen perjudicados, ó bien asistir al juicio de agravios que se habrá de celebrar en la Sala Consistorial el día 16 del corriente á las diez del mismo, bajo apercibimiento de que transcurrido dicho término no serán admitidas las que se promovieren.

Ampudia 4 de Marzo de 1908.— P. I., El primer Teniente Alcalde, Macario Velasco.

### Ayuntamiento constitucional de Santillana de Campos.

Por renuncia del que la desempeñaba, se encuentra vacante la plaza
de Médico titular de esta villa, dotada con 750 pesetas anuales, cobradas
por trimestres vencidos de fondos
del presupuesto municipal, por la
asistencia de dieciocho familias pobres y doce medios pobres, expósitos
y pobres enfermos transeuntes, pudiendo contratar con los vecinos pudientes por razón de igualas.

Las solicitudes se presentarán en la Alcaldia en el plazo de treinta días, contados desde la publicación de este anuncio en el Bolerín Off-CIAL.

Santillana de Campos 3 de Marzo de 1908.—El Alcalde, Epifanio Gutiérrez.

Imprenta de la Casa de Expósitos y Hospicio Provincial.